

## WELKOM

Ontspan en geniet.

Wanneer u naar buiten kijkt ziet u de Westerschelde,  
een grote bron van inspiratie...

Dagelijks werken we aan nieuwe gerechten,  
soms klassiek en traditioneel, soms iets uitdagender...

Vandaag hebben wij vast een deel van het menu voor u gekozen

<b>taste menu</b>		48 euro
3 wisselende gerechten uitsluitend tijdens <b>lunch</b> te bestellen		
<b>4 gangen &amp; 3 amuses</b>		68 euro
yellowtail, zeekat, hoender, dessert		
<b>5 gangen &amp; 3 amuses</b>		90 euro
yellowtail, oester/krab, zeekat, hoender, dessert		
<b>6 gangen &amp; 3 amuses</b>		115 euro
yellowtail, oester/krab, zeekat, griet, hoender, dessert		
extra kaviaar	10 gram	22 euro
kaas ipv dessert	supplement	10 euro
kaas en dessert	supplement	17 euro

## SIGNATUUR

Onderstaande tussengerechten kunt u gebruiken om uw menu verder  
uit te breiden of los bestellen om a la carte te genieten

<b>50 gram kaviaar Perle Imperial</b>	109 euro
zure room, bieslook, bio-eitje baveuse, kriel aardappel	
<b>Balfego Tonijn "Toro" &amp; Oscietra kaviaar in 2 bereidingen</b>	45 euro
als sashimi met shiso, komkommer, vinaigrette van kelpwier puur; als tartaar met 10 gram kaviaar	
<b>Langoustine in 2 bereidingen</b>	35 euro
gemarineerd, als cocktail met tomaat & chorizo gebakken met sambal van cranberry's	
<b>Ganzenlever</b>	17 euro
walnoot, koffie, chocolade, frisse bietjes	
<b>Zwezerik</b>	25 euro
sinaasappel, zonnebloempit-miso, gekonfijte wortel, citroenschil	
<b>Vitamine C</b>	15 euro
djeroek poeroet, friszure wortel, honingpollen, sorbet van bloemen	

Voor wijzigingen in het menu zullen wij een meerprijs berekenen.  
Om onze gasten elke dag met een glimlach en spontaniteit te ontvangen  
**sluit het restaurant om 24.00 uur.**

# MENU

geïnspireerd door de streek, alles wat om ons heen bloeit, groeit  
kruiden en specerijen van over de hele wereld  
gepresenteerd in een menu

3 hapjes  
fris-zilt-hartig

**Dutch Yellowtail**, bergamot,  
ijspegel, zee-egel, gerookte soja

extra  
kaviaar?

**Irish Mór oester & Noordzeekrab**,  
gepocheerd, salade van krab, emulsie van  
dashi, spitskool, duindoornbes-ponzu

**zeekat**, wortel & pompoen,  
parelcouscous, spicy ras el hanout,  
verveine

**griet**, girolles, Europese kreeft,  
mousseline van dragon, barilotto

**hoender**, mais, eekhoortjesbrood,  
krokante kippenhuid, palmkool  
ragout van bil en dij

assortiment  
kaas?

**appletini**, cookiedough, vanille,  
dulce leche

Geniet ervan!

x Laurent