



## Voorgerechten

*Gerookte Oosterschelde paling "in het groen" met  
mierikswortel en jalapeño* €39,00

*Witte asperges met crème van camembert en granny smith,  
gemarineerde zandwortelen, zoet-zout koekje met timut  
peper* €32,00

*Huisgemaakte terrine van ganzenlever met vlierbes en  
bittere chocolade, briochetoast* €38,00

*Langoustine – rabarber – selder – framboos- groene penja*  
€39,00

*Cassoulet van asperges, morieljes en rivierkreeftjes met  
gerookte eierdooier* €37,00

Elke middag serveren we alsook een 2 gangen lunchmenu gevolgd door  
zoetigheden met koffie of thee € 39,00





## Hoofdgerechten

*Koningspoon met orechiette "alla vongole",  
gefermenteerde look en bottarga* €42,00

*Grietbotfilet met asperges, op lage temperatuur gegaard  
hoeve-ei en luchtige primeuraardappel* €46,00  
*(Supplement Imperial Heritage kaviaar + €20,00)*

*Heilbot onder sesamkorst met koshihikari rijst geparfumeerd  
met yuzu* €44,00

*Krokant gebakken kalfszwezeriken met asperges en morieljes*  
€50,00

*Gentse waterzooi 2.0 van Mechelse koekoek* €39,00

*Lamsvlees uit Texel "pré-salé" met fregola sarda nero,  
artisjok en lamsoor* €49,00

Bent u allergisch of intolerant aan bepaalde voedingsstoffen of ingrediënten, stel ons op de hoogte.





## Ontdekkingskluis

*Cassoulet van asperges, morieljes en rivierkreeftjes met gerookte eierdooier*

\*\*\*

*Koningspoon met orechiette "alla vongole", gefermenteerde look en bottarga*

\*\*\*

*Gentse waterzooi 2.0 van Mechelse koekoek*

\*\*\*

*Assortiment kazen geaffineerd door kaasmeester Van Tricht (suppl. €16,00)*

\*\*\*

*Structuren van aardbeien uit Hoogstraten met roze rabarber, sorbet van mascarpone geperfumeerd met zurkel*

Ontdekkingskluis €69,00  
Menu per tafel te nemen.  
Vanaf 6 personen vragen wij U om de menu te nemen, dit om wachttijden te beperken.





## Nagerechten

Assortiment kazen geaffineerd door kaasmeester  
Van Tricht €16,00

Dame blanche van vanille uit Tahiti €12,00

Structuren van aardbeien uit Hoogstraten met roze  
rabarber, sorbet van mascarpone geperfumeerd  
met zurkel €16,00

Ceçi n'est pas une orange €14,00  
Winnend dessert Prosper Montagné 2010

Café glacé FRANQ €12,00

Soufflé van kokosnoot met sorbet van ananas €17,00  
(Wachttijd ca. 20 min)



### **Porto**

Fonseca tawny port €7,00

### **Madeira**

Boal Old Reserve 10 jaar €14,00

Verdelho Old Reserve 10 jaar €14,00

### **Marsala**

Marsala Superiore Dolce €6,00

### **Zoete wijnen**

Waipara - Pegasus Bay "Final" €65,00

100% Chardonnay

2011 - 37,5 cl

Sauternes €30,00

90% Semillon - 8% Sauvignon - 2% Muscadelle

2010 - 37,5 cl

### **Speciale Koffie**

Ierse koffie €12,00

Italiaanse koffie €12,00

Antwerpse koffie €12,00

Franse koffie €12,00

Baileys koffie €12,00