



## Voorgerechten

*Hoppescheuten uit Buggenhout met luchtige tripel  
karmeliet, gefrituurd hoeve-eitje en bresaola* €44,00

*Gemarineerde Sint-Jakobsnootjes met fruitige vinaigrette,  
aromaten van hennepzaad, red meat en avocado* €38,00

*Huisgemaakte terrine van ganzenlever met jonge wortel,  
kokosnoot en huacatay, briochetoast* €38,00

*Bretoense langoustines onder korst van gepofte quinoa,  
groene selder en vadouvan* €42,00

*Cromesquis van kikkerbilen en Naamse slakjes met miso,  
gefermenteerde look en spinazie* €45,00

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





## Hoofdgerechten

*Zeetong op Oostendse wijze anno 2020* €48,00

*Beekridder onder korst van amandelen, compressie van spinazie en sausje van gerookte hazelnootboter* €40,00

*Zeebaarsfilet op de plancha gebakken met groene asperges uit Pertuis, salsa verde* €54,00

*Onglet van Holstein rund met gekonfijte polderaardappel, grondwitloof gevuld met kumquat, tamarinde en gekonfijte ananas* €48,00

*Jong duifje gegaard op hooi met amarant, crème van schorseneren en bietjes gegaard met arabica koffie* €50,00

*Kwartel in 2 bereidingen:* €44,00  
-de filet met verjus en sesam met bonito  
-de boutjes à la reine

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





## Ontdekkingskluis

*Gemarineerde Sint-Jakobsnootjes met fruitige vinaigrette,  
aromaten van hennepzaad, red meat en avocado*

\*\*\*

*Schartong op Oostendse wijze anno 2020*

\*\*\*

*Kwartel in 2 bereidingen:  
-de filet met verjus en sesam met bonito  
-de boutjes à la reine*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Peer / witte chocolade / koolrabi*

Ontdekkingskluis €75,00  
Menu per tafel te nemen.  
Vanaf 5 personen vragen wij U om de menu te nemen, dit om wachttijden te beperken.





## Nagerechten

|   |        |
|---|--------|
| Assortiment kazen geaffineerd door kaasmeester<br>Van Tricht            | €16,00 |
| Dame blanche van vanille uit Tahiti                                     | €12,00 |
| Peer / witte chocolade / koolrabi                                       | €15,00 |
| Ceçi n'est pas une orange<br>Winnend dessert Prosper Montagné 2010      | €14,00 |
| Café glacé FRANQ  | €12,00 |
| Soufflé van guanaja chocolade met vanille-ijs<br>(Wachttijd ca. 20 min) | €17,00 |



### **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**

Bodegas Menade "dulce"- Rueda  
Sauvignon blanc – 2018 50 cl €32,00

Château Camperos - Sauternes  
Sémillon – 2015 €48,00

### **Speciale Koffie**

Ierse koffie €12,00

Italiaanse koffie €12,00

Antwerpse koffie €12,00

Franse koffie €12,00

Baileys koffie €12,00