



Voorgerechten

| | |
|---|-----|
| Carpaccio Sint-Jakobsnoot & flan van artisjok met jalapeño Mousse van de coraille, miyazaki & bottarga | €46 |
| Zeeuwse platte oesters & Mangalica 24 mnd Manzanilla sherry & hazelnoten uit Piëmonte | €48 |
| Hoeve-eitje & Beaujolais nouveau Gerookte ganzenlever & truffel uit Richerenches | €64 |
| Tartaar langoustines & Royal Belgian kaviaar Crème van yuzu en verjus | €90 |
| Hoppescheuten uit Buggenhout Gefrituurd hoeve-eitje & sabayon van tripel d'Anvers | €55 |
| Terrine Ganzenlever Wortel, Chartreuse VEP & Mexican hot chocolate specerijen | €46 |

Elke middag serveren we alsook een 2 gangen lunchmenu , afhankelijk van
marktaanbod en beschikbaarheid € 48,50



Hoofdgerechten

| | |
|--|-----|
| Tarbot & Truffel Gegaard in bladerdeeg, groene kool & vin jaune | €88 |
| Skreifilet & Rode kool Gerookte peper uit Pichincha & hoisin | €54 |
| Zeeduivel & Jeneverbes Structuren van knolselder & lavas | €56 |
| Pekingeend "Apicius" & Aardpeer Pomelo aigre-doux & aardappel met bijenpollen | €58 |
| Kalfszwezerik in zuurdesemkorst Ananas, Mount Gay rum & mosterdzaad | €62 |
| Tournedos "Rossini" Gebakken ganzenlever & truffelbéarnaise | €88 |

Bent u allergisch of intolerant aan bepaalde voedingsstoffen, stel ons op de hoogte.
De samenstelling van onze gerechten kan wijzigen.



Ontdekkingskluis

Carpaccio Coquille & flan van artisjok en jalapeño
Mousse van de coraille, miyazaki & bottarga

Skreifilet & Rode kool
Gerookte peper uit Pichincha & hoisin

Pekingeend "Apicius" & Aardpeer
Pomelo aigre-doux & aardappel met bijenpollen

Kaaschariot Franq
Kazen geaffineerd door kaasmeester "Van Tricht"
(suppl. €25,00)

Doyenné du Comice & Tonka
Bergamot & cardemon

Discover The Vault €110,00
Menu per tafel te nemen
Vanaf 5 personen vragen wij U om de menu te nemen, dit om
wachtijden te beperken.



Nagerechten

Kaaschariot Franq
Kazen geaffineerd door kaasmeester "Van Tricht" €25

Dame Blanche
Vanille uit Tahiti & Belgische chocolade €14

Soufflé van pistache
Sorbet van framboos €18

Café glacé FRANQ €15

Doyenné du Comice & Tonka
Bergamot & cardemon €16



Port

| | |
|------------------------|--------|
| Niepoort White | €9,50 |
| Niepoort Tawny 10y | €11,50 |
| Niepoort Tawny 20y | €15,50 |
| Niepoort Colheita 1997 | €17,50 |
| Niepoort Colheita 2004 | €14,50 |
| Niepoort Colheita 2007 | €13,50 |
| Niepoort Vintage 1987 | €31,00 |
| Niepoort Vintage 2000 | €24,00 |

Madeira

| | |
|-----------------------------|--------|
| Barbeito Sercial 10y | €15,50 |
| D'Oliveira Sercial 1989 | €39,50 |
| D'Oliveira Sercial 1999 | €36,50 |
| D'Oliveira Verdelho 2000 | €36,50 |
| Barbeito Boal 10y | €15,50 |
| D'Oliveira Boal 1987 | €39,50 |
| D'Oliveira Boal 2001 | €34,50 |
| D'Oliveira Malvasia 1991 | €38,50 |
| D'Oliveira Tinta Negra 1997 | €36,50 |
| D'Oliveira Tinta Negra 1998 | €35,50 |

Marsala

| | |
|---|--------|
| Vito Curatolo Arini Marsala Superiore Dolce | €8,50 |
| Marco de Bartoli Superiore Oro Riserva 2004 | €14,50 |