

Barfood (verkrijgbaar tussen 18u en 23u)

Mediterraans brood met humus	€ 10
Brandt & Levie worst (80 gr.) Cañas de pan Keuze uit venkelzaad of zwarte peper	€ 12
Salchicon 100% Iberico Bellota Cañas de pan	€ 18
Chorizo 100% Iberico Bellota Cañas de pan	€ 18
Paleta 100% Iberico Bellota Cañas de pan	€ 33
Terrine van ganzenlever Uienconfituur	€ 26
Paté van Fazant Uienconfituur notenbrood	€ 24
Selectie Comté van Marcel Petite 12, 18 en 24 maanden rijping Mostarda	€ 16
Gemarineerde kippenvleugels (6 st) Huisbereide samurai	€ 14
Kroketjes van scharrelkip met Dashi (8 st) Misomayonaise	€ 14
Kroketjes van Duroc varken (8 st) Pittige mosterd	€ 14
Huisbereide Garnaalkroketjes (8 st) Citroen cocktailsaus	€ 20



VOORGERECHTEN

Zeeuwse Oesters 'Dutch Imperial' 0000

3 stuks | 6 stuks | 9 stuks

€ 15 | € 30 | € 45

Imperial Heritage kaviaar Ocietra

Blini | zure room | mimosa | peterselie | fijne ajuin

10 gr. | 30 gr. | 50 gr.

€ 35 | € 95 | € 150

Huisbereide Garnaalkroketten

Citroen | gefruite peterselie

€ 22

Sint-Jacobsvruchten uit Dieppe

Aardpeer | schorseneren | verjus met peterselie

€ 28

Paté van Fazant

Uienconfituur | notenbrood

€ 24

Terrine van Ganzenlever

Uienconfituur | rozijnenbrood

€ 27

Gerookte zalm

Toast | ui | peterselie | zure room

€ 24

Gedroogde entrecôte Txogitxu

Cevenne ui | Barilotto | zwarte look | rucola

€ 24

Gebakken kalfszwezerik

Risotto van boschampignons

€ 29

Rundstartaar met Imperial Heritage Kaviaar

Zure room | Ocietra Royal kaviaar (10 gr)

€ 45

Zure room | Ocietra Royal kaviaar (30 gr)

€ 105



VISGERECHTEN

Kabeljauwhaas

Bloemkool | grijze garnalen | bisque-jus | gepocheerd hoeve-ei | puree € 34

Sint-Jacobsvruchten uit Dieppe

Aardpeer | schorseneren | verjus met peterselie € 38

Zeetong

Meunière | frisse salade | verse frieten € 50

Oosterschelde paling gelakt

Soya | limoen | kruidensla | Guanciale € 32

VLEESGERECHTEN

TXOGITXU Rundsvlees uit Galicië, geselecteerd door Imanol Jaca.

Filet Pure € 38

Frisse salade | verse frieten | béarnaise- of pepersaus

Rib Eye € 42

Frisse salade | verse frieten | béarnaise- of pepersaus

Steak Tartaar € 29

Frisse salade | verse frieten

Varkenshaasje Duroc

Traag gegaard | wortel | rapen | mosterdsaus € 30

Bouchée à la reine "Royale"

Hoevekip | kalfszwezerik | kalfsgehaktballetjes | champignons | bladerdeeg € 30

Gebakken kalfszwezerik

Risotto van boschampignons € 39

Wij vragen u vriendelijk om uw keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten per tafel. Dit om de wachttijden niet te laten oplopen en een vlotte service te kunnen garanderen aan u en onze andere gasten

Wij beschikken over een gerenommeerde wijnkaart, bekroond door Wine Spectator met de Best Of Award Of Excellence. Onze sommelier helpt u graag bij het kiezen van uw wijn



DESSERTEN

Dame Blanche

A la minute gedraaid vanilleroomijs | warme chocoladesaus | slagroom € 14

Kolonel

Citroensorbet | Absolut Vodka € 14

Crème brûlée

Vanille | wilde rietsuiker uit Madagaskar € 12

Sabayon | zaalbereiding | per 2 cvt.

Vanille ijs | Marsala p/p € 16

Kaas

Assortiment kazen van kaasaffineur Michel Van Tricht € 16

Juliette | Moerduiveltje | Brebis de Brakel affiné | Funky Monk | Bio bleu fumé

Op vrijdag- en zaterdagavond serveren wij minstens een voor- en een hoofdgerecht
Hebt u allergieën of intoleranties? Onze medewerkers adviseren u met veel plezier. Wij
werken enkel met verse producten die à la minute bereid worden. Dit vraagt soms net iets
meer bereidingstijd. Bedankt voor uw begrip.

