

---

## À la carte

---

**FLORENTIJS EI  
& BELGISCHE OSCIETRA KAVIAAR** 22 €  
Spinazie, hollandaise espuma, brood

---

**STEAK TARTAAR** 19 €  
Bergamotcitroen, mierikswortel, Belgische Platinum kaviaar

---

**SINT-JAKOBSSCHELPEN** 26 €  
Aardpeer, schorseneren, pijnboompitten

---

**GERIJPTE ENTRECOTE (350G)** 49 €  
Pommes Anna, bearnaisesaus

---

**KREEFT POT-AU-FEU (500/600G)** 49 €  
Kreeftenbouillon, seizoensgroenten

---

**GRENOBLOISE ZEETONG** 49 €  
Spinazie, Robuchon-stijl boterige aardappelpuree

---

**ZOETE LEKKERNIJ** 16 €  
Bladerdeeg – Hazelnoot – Karamel

---

**ROMIGE KARMEL** 15 €  
Joconde biscuit, gezouten boterkaramel,  
karamelmousseline

---

**APPEL & HAZELNOOT BLADERDEEG** 15 €  
Karamelganache, hazelnootcrème, appelcompote

---

## Menu 5 gangen

98 €/pers.

Geserveerd aan de hele tafel

*wijnselectie voor à 49€*

---

### AMUSES BOUCHE

---

**RUNDERTARTAAR** 19 €  
Bergamotcitroen – Mierikswortel – Belgische Platinum kaviaar

---

**SINT-JAKOBSSCHELPEN** 26 €  
Aardpeer – Schorseneren – Pijnboompitten

---

**SKREI KABELJAUWFILET** 32 €  
Biet – Bloemkool – Groene peper

---

**BARBARIJSE EENDENFILET** 38 €  
Zoete aardappel – Broccoli – Amandel – Porto

---

**ZOETE LEKKERNIJ** 16 €  
Bladerdeeg – Hazelnoot – Karamel

### OF/EN

#### SELECTIE VAN KAZEN VAN DE CHEF

Of sup. +9€

En sup. +20€

---

### MIGNARDISES

Elke wijziging aan het menu kan leiden tot een toeslag.  
Als u informatie wilt over de aanwezigheid van allergenen in onze gerechten,  
zal onze verantwoordelijke u hierover graag informeren.  
Wij vestigen uw aandacht op het feit dat de samenstelling  
van de gerechten kan variëren.

