

Menu €59

Pastrami
Cabriolait/Gentse mosterd
Rode biet
Hokaido/hazelnoot/garnaal

**Kalfstartaar / schorseneer /
ajuin**

**Witte kool / rog /
Oosterschelde paling**

Extra gerecht:

Sint-jakobsvrucht Dieppe / sherry
/ boerenkool / brandade + €10

**Knolselder / ossenstaart /
koffie**

**Fazant / pastinaak / ravioli /
pruim**

**Mandarijn / duindoornbes /
witte chocolade / wortel**

Menu €59

Pastrami
Cabriolait / mustard from Ghent
Beetroot
Hokaido / hazelnut / shrimp

Veal tartare / salsify / onion

**White cabbage / skate /
smoked eel**

Extra starter:

Scallop Dieppe / sherry / kale /
brandade + €10

Celeriac / ox tail / coffee

**Pheasant / parsnip / ravioli /
plum**

**Mandarin / sea buckthorn /
white chocolate / carrot**

Menu €59

Pastrami
Cabriolait / moutarde de Gand
Betterave rouge
Hokaido / noisette / crevette

**Tartare de veau / salsifis /
oignon**

**Chou blanc / raie / anguille
fumée**

Plat supplém:

Coquille Dieppe/sherry/chou
frisé/brandade + €10

**Céleri-rave / queue de
boeuf / café**

**Faisan / panais / ravioli /
prune**

**Mandarin / l'argousier /
chocolat blanc / carotte**