

## Extra Hapjes

Belgische Kaviaar "Platinum label" 30 gram - zure room  
(Max 4 pers.) 59,50 EUR

## Voorgerechten worden *niet* geserveerd als hoofdgerecht

Rundscarpaccio - pijnboompitten - truffelolie 18,00 EUR  
Vitello tonnato 21,00 EUR  
( Belgische kaviaar 'Platinum label' 10gr + 15 EUR )  
Wagyu picanha - Reblochon – hazelnoot - kimchi 22,00 EUR  
Kaaskroketter 16,00 EUR  
Garnaalkroketter 20,00 EUR  
½ Kreeft - quinoa - avocado - shiitake (Per 2 pers)  
( Belgische kaviaar 'Platinum label' 10gr + 15 EUR ) 33,50 EUR / p.p

## Hoofdgerechten zaterdagavond enkel in *combinatie* met voorgerecht

Roodbaars – kreeftenjus - eryngii - paksoi 35,00 EUR  
Zeetong - tartaarsausje - groene salade - verse frietjes 39,00 EUR  
Lomo Duroc De Batallé - groene asperge - eekhoortjesbrood 35,00 EUR  
Filet pur Simmental - pepersaus - verse frietjes 36,00 EUR  
Kreeft - yuzu - groene asperge 65,00 EUR

## Suggestie Dessert

Ricotta - speculoos - framboise 12,50 EUR