

Degustatiemenu

We believe in delicious moments!

Fingerfood & amuses 'Gina's choice'

Daikon | furikake | carpaccio Sint-Jakobsvrucht | crème gerookte makreel |
krokante zuurdesem | duindoornbes-vinaigrette

Let's go 100% green!

Krokante linzenparels | yoghurtcrème | zoetzure rode ui | citrus olie |
munt | bouillon koolrabi

Signature gerecht Kris De Roy

Langoustines uit Guilvinec op hooi gerookt | rillettes Duroc d'Olives |
gemarineerde sjalot | geglaceerde en krokante aardpeer | dashi-jus (+€29)

Thai flavours

kokos | green curry | kaffir limoen | gember | koriander | citroengras

Gele en oranje zandwortel | krokant baharat-specerijen | presa iberico |
sucrine sla | luchtige mousseline met gepickelde groenten

Delicious options...

Say cheese: ambachtelijk gerijpte kazen | begeleidende garnituren (+€16)

Terrine en gebakken bio-ganzenlever | cacao | rode biet | ijs Cabernet Sauvignon (+€19)

Sweet n°1 | cassonade-krokant | chutney ananas | hemelse rijstpap (+€14)

Café glacé

Arabica koffie | pure guanaja chocolade 70% | salted caramel | vanille-mascarpone

Menu 5-gangen €89

Gepaste wijnen 5g €39 - 6g €47

(selectie wijnen geserveerd t/m het hoofdgerecht)

Hetzelfde menu dient steeds voor het ganse tafelgezelschap besteld te worden.

Gelieve eventuele allergieën of dieetvoorschriften tijdig te melden, ons keukenteam kan hier dan de nodige aandacht aan schenken. Met plezier worden voor de vegetariërs de gerechten vervangen door 'Gina's choice' suggesties. Eventueel persoonlijke wijzigingen van gerechten zijn mogelijk maar gaan steeds gepaard met een meerprijs.