

## Om te starten

Bij 'à la carte' diner gaan we ervan uit dat u start met een keuze uit deze voorgerechten.

|  |     |
|--|-----|
| Zeeuwse platte oesters 00000 'puur natuur'   | €39 |
| Gillardeau oesters nr. 4 (6 stuks)   | €32 |
| Gemarineerde daikon   carpaccio Sint-Jakobsvrucht   crème gerookte makreel   furikake specerijen   krokante zuurdesem   duindoornbes vinaigrette | €39 |
| Brunoise knolselder en aardappel   gebakken Sint-Jakobsvrucht   jus Texelse schapenkaas  | €39 |
| Geglaceerde en krokante aardpeer   rillettes Duroc d'Olives   langoustine uit Guilvinec op hooi gerookt   zoetzure ui   jus dashi                | €48 |
| Rode biet telkens anders   terrine en gebakken ganzenlever   ijsgekoelde vijg   emulsie late oogst-appel   | €38 |

Om de kwaliteit van elk gerecht te garanderen en om u zo goed mogelijk te bedienen is 'à la carte' keuze mogelijk tot max. 5 personen per tafel. Gezien de gerechten à la minute bereid worden, vragen we u vriendelijk per gang uw keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten. Gelieve vanaf 6 personen te opteren voor een menu. Het gebeurt dat bepaalde ingrediënten niet verkrijgbaar zijn in de kwaliteit die wij wensen, we vragen hiervoor uw begrip.