



KNOW THE STORY BEHIND YOUR FOOD

Je zult het waarschijnlijk ook wel bij jezelf herkennen. Je eet echt niet alleen omdat het een dagelijkse behoefte is. Nee, je wilt alles weten van het eten dat je in je mond stopt. Waar het vandaan komt, hoe het gemaakt wordt en wie het heeft verbouwd.

Mijn gepassioneerd keukenteam brengt creativiteit, leergierigheid en zin voor kwaliteit samen waarbij traditie wordt gekoppeld aan innovatie. Focus op betaalbare basic zeevruchtengerechten met een kwalitatieve en creatieve meerwaarde.

Uit ervaring weten we dat gasten een uitgebreide productkennis zeer op prijs stellen. Productkennis behoort dan ook tot één van de talenten van Sous Chef Jee May.

Beleef en deel uitzonderlijke smaakmomenten waar al uw zintuigen van zullen ontwaken.

*Axel
Head Culinary*

Chef's seizoensaanrader

DE ZILTE LEKKERNIJ UIT DE ZEE

VOORGERECHTEN

Mosselsoepje	10.00
--------------	-------

HOOFDGERECHTEN

Mosselen natuur	23.00
Mosselen, room, look	25.00
Mosselen, wittewijnsaus	25.00
Provençaalse mosselen	25.00



PURE VERWENNERIJ VOOR MAMA

4-GANGEN MENU

Donderdag 15 augustus, de ideale dag om moeder eens extra in de bloemetjes te zetten.

Steak tartaar, toets van truffel, citrus smaken
OF

Tartaar van scheermesjes, koolrabi, Granny smith, komkommer, groene kruidenmayonaise



Limoen sorbet



Gebakken pieterman, velouté van Zeeuwse mosseltjes, pastaschelpen gevuld met ricotta en spinazie
OF

Traaggegaarde rollade van hoevekip met ganzenlever, gesauteerde groentjes, zoete aardappel



Brusselse waffel met structuren van chocolade en koffieijs

Prijzen zijn inclusief BTW, dienst en in €. Vraag aan onze manager naar de ingrediënten van onze gerechten indien u allergisch bent voor bepaalde producten