Appetizers

Lucy's *signature* croquettes €15
Kalfs . mosterd



Oester Natuur €5.5
op ijs · citroen

Oester Chef's Signature €6
seizoensgarnituur · signature dressing

Fijngesneden charcuterie - *dry aged*
€12 p.p. · één soort naar keuze
van Butcher De Laet & Van Haver

Maak je keuze:
Secreto 07
Dolce Zero
Parmaham

Liever proeven van alle drie? +€2 p.p.

Good To Know

À la carte
Woensdag & donderdag · lunch en diner
Vrijdag · alleen lunch

Chef's menu
Vrijdag- & zaterdagavond · exclusief menu

Sunday Lunch Special
Zondagmiddag · exclusief 4-gangen lunchmenu

Chefs choice
(WAAR LAND & ZEE ELKAAR ONTMOETEN)

Amuses

Chef's Signatures
Een verrassende mix van amuses
met de smaken van het seizoen

Menu



Hamachi
rode kiwi · venkel · granny smith appel

Gelakte eend ✗
crème van wortel · beurre blanc · braambes

Zeekat ✗✗
pompoen · geïnfuseerde tomaat · schuim van camille

**Kaviaarsupplement* €22 p.p.
Imperial Heritage Caviar Trésor

Hert
vijg · pastinaakcrème · vleesjus

Italiaanse meringue
citruscrémeux . bergamot . amandel crumble

of
Kaasselectie
van lokale kaasspecialist ***ROK4***
+€8

	Aangepaste wijnen incl. dessertwijn	*BOB arrangement*	*0,0 arrangement*
5 gangen €90 ✗✗	€45	€30	€39
4 gangen €75 ✗	€36	€24	€32
3 gangen €65	€27	€18	€25