

MENU 'SABOR' 85 €
5 CREATIES / CREATIONS *
MENU 'GRAN SABOR' 105 €
7 CREATIES / CREATIONS

MAKREEL – MAQUEREAU – MACKEREL

venkel – oester – duindoorn - algen
 fenouil – huîtres – argousier – algues
 fennel – oyster – sea bucktorn - algues

COPPA *

focaccia – truffel – aubergine – Oud Brugge
 focaccia – truffe – aubergine – Vieux Bruges
 focaccia – truffle – eggplant – Old Bruges

TONIJN – THON - TUNA *

gomasio – yuzu – paksoi – dashi - bonito
 gomasio – yuzu – pak choi – dashi - bonito
 gomasio – yuzu – pak choi – dashi - bonito

TARBOT - TURBOT

krab – wakame – spinazie – vlierbloesem – jus becasse
 crabe – wakame – épinards – fleur de sureau – jus becasse
 crab – wakame – spinache – elderflower – jus becasse

DUIF 'BBQ' – PIGEON 'BBQ' *

groene kool – thaise groene curry – gerookte amandel – groene linzen
 chou vert – curry vert thaïlandais – amandes fumées – lentilles vertes
 green cabbage – green oriental curry – smoked almonds – green lentils

BLOEDSINAAS – ORANGE SANGUINE - BLOODORANGE *

bergamot – cranberrythee - roosgeranium
 bergamote – thé de canneberges – géranium rose
 bergamot – cranberry tea – rose geranium

KOKOS – NOIX DE COCO - COCONUT

pandan – jasmijn – witte chocolade - limoen
 pandan – jasmin – chocolat blanc – citron vert
 pandan – jasmine – white chocolat - lemon

LUNCH	50€
3 gerechten – 3 plats – 3 dishes	
LUNCH 'ALL IN'	62€
3 gerechten – 3 plats – 3 dishes	
2 glazen wijn, koffie – 2 verres de vin, café – 2 glasses of wine, coffee	
MENU 'SABOR' 5 creaties	85€
Aangepaste wijnen – vins adaptées - winepairing	41€
Aangepaste sappen – jus adaptées - juicepairing	29€
MENU 'GRAN SABOR' 7 creaties	105€
Aangepaste wijnen – vins adaptées - winepairing	50€
Aangepaste sappen – jus adaptées - juicepairing	36€