



Proeven Artisaanaal, Puur & Sociaal

By Sonny Wuyts



Bitter



Umami



Zout



Zuur



Zoet

Uit gaan eten moet een feest zijn
waar u nieuwe gerechten kan ontdekken.

Elke dag opnieuw werk ik met mijn team aan de **essentie** van koken met respect voor de natuur. We speuren naar pareltjes van ingrediënten volgens seizoen, die we verwerken in pure gerechten vol op smaak.

We werken enkel met dagverse producten. De proportionering en opbouw van de gerechten is erg uitgewerkt en daarom suggereren we u vriendelijk om het menu met de ganse tafel te bestellen.

Indien u toch a la carte wenst te eten kan u kiezen uit de bereidingen van het menu. Afhankelijk van het aanbod op de markt voorzie ik ook enkele suggesties.

Gelieve ons te excuseren indien het sommige bereidingen niet meer beschikbaar zijn.

Op vrijdag en zaterdag avond serveren we enkel het menu,

Dank voor uw begrip.

Met culinaire groeten,

Sonny Wuyts

Geniet!

Op de volgende pagina's kan u het januari menu alsook het februari menu ontdekken.

Menu 5 januari tot 4 februari

Bij apero

Charcuterie

Selectie van de Chef → 18 euro

Menu

4-gangen → 68 euro

aangepaste wijnen +27 euro

Amuses

Inspiratie van de Chef

Brood & Home-made Boter

Oester

BBQ - Prei - Aardpeer - Umami boter (supplement kaviaar 5gr +12,5 euro)

Zeebaars

Venkel - Kalamata olijf - Citrus - Dille

Anjou duif

Specerijen - Biet - Braambes - Pistache

Mango

Thaise Basilicum - Yoghurt - Witte chocolade

Friandises

Extra gerecht voor menu

Kreeft

Tomaat - Rode Curry - Courgette (supplement voor menu → 20 euro)

Aangepaste wijnen 5-gangen → 36 euro

Extra dessert en kaas

Dame Blanche

Madagaskar – Réunion vanille - Donkere chocolade – Chantilly → 15 euro

Kaas

Selectie van de Chef → 18 euro



Menu 5 februari tot 6 maart

Bij apero

Charcuterie

Selectie van de Chef → 18 euro

Menu

4-gangen → 68 euro

aangepaste wijnen +27 euro

Amuses

Inspiratie van de Chef

Brood & Home-made Boter

Noordzee krab

64° eidooier – XO Saus - Champignon

Lotte in 't groen

Groene curry – BBQ Prei – Cime di rape - Venkel

Barberie eend

Gyoza - Aubergine - Paksoy - Koolrabi

Chocolade

Passievrucht - Duindoornbes

Friandises

Extra gerecht voor menu

Kalfszwezerik

Zandwortel - Pompoen - Sinaasappel (supplement voor menu → 15 euro)

Aangepaste wijnen 5-gangen → 36 euro

Extra dessert en kaas

Dame Blanche

Madagaskar – Réunion vanille - Donkere chocolade – Chantilly → 15 euro

Kaas

Selectie van de Chef → 18 euro

