

PAOPS

Proeven Artisanaal, Puur & Sociaal

By Sonny Wuyts



Bitter



Umami



Zout



Zuur



Zoet

KAART 23 juni – 24 juli 2022

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 in de menu is zorgvuldig uitgewerkt en daarom vragen we u vriendelijk om **vanaf 6 personen** het menu met de ganse tafel te nemen. Naast de menu bieden wij u ook een a la carte kaart aan. Indien u met uw gezelschap a la carte wenst te eten vragen wij u vriendelijk om de keuze te beperken tot **maximaal 3 voor- en 3 hoofdgerechten per gezelschap**.

U kan vanaf heden ook **a la carte eten op vrijdag en zaterdag!**

Met culinaire groeten,
Sonny Wuyts & Team

Geniet!

Menu

Amuses - Inspiratie van het seizoen

Brood & Home-made Boter

Zalm – gemarineerd

Komkommer / kaviaar / dille / yoghurt
Supplement Gold label kaviaar 5g → 13€

Hoeve Ei

Asperges / pulled beef / aardappel / specerijen

***Tong Schar**

Grijze garnaal / artisjok / venkel

Barbarie eend

Eendenlever terrine / kers / snijbiet / vijg

Aardbei & vlierbloesem

Friandises

4-gangen → 74 euro

5-gangen → 89 euro*

Aangepaste wijnen 4-gangen → 27 euro

Aangepaste wijnen 5-gangen → 36 euro



Bij apero

Oester rockefeller - Gillardeau 000

1 stuk → 5€

6 stuks → 29€

Prosciutto di parma d.o.p.

50gr → 7€

Bruschetta

Micro leaf / parmigiano reggiano / aceto balsamico / pijnboompitten

→ 3€/stuk

Royal Belgium kaviaar

Zure room / bieslook / toastjes

10gr gold label → 26€

A la carte Voorgerechten

Garnaal kroket 'Homemade' Klassiek

Met garnituur → 18€

Simmentaler rund tartaar

Geroosterd merg / brioche → 18€

Supplement Gold label kaviaar 5gr → 12€

Supplement Zomer truffel → 6€

Hamachi

Japane radijs / Ponzu vinaigrette / Sesam → 21€

Kreeft ½

BBQ / Beurre blanc / zomer prei → 29€

Supplement Gold label kaviaar 5gr → 12€



A la carte Hoofdgerechten

Anjou duif 'Clamart'

→ 42€

Simmentaler Filet pur

→ 42€

Simmentaler Rib-eye

→ 40€

Black Angus Rib-eye

→ 45€

Rund gerechten met jonge sla harten / Peper & Choronsaus / frieten

Pasta - Zomer truffel

Champignon / Parmesaanse kaas

→ 30€

Noordzee tong 'Meunier'

Jonge sla harten / remoulade / frieten

→ 48€

Catch of the day

Vis suggestie van de Chef

A la carte Dessert

Dame blanche 'klassiek'

Chantilly / donkere chocolade

→ 14€

Abrikoos

Yoghurt / Limoen / amandel

→ 15€

Aardbei & Vlierbloesem

→ 15€

Kaas selectie

Chutney / notenbrood / salade

→ 16€

Le Clos de la Meslerie 'Peter Hahn' 2016 Vouvray DEMI-SEC → 16€/per glas

