



PAOPS

Proeven Artisaanaal, Puur & Sociaal

By Sonny Wuyts



Bitter



Umami



Zout



Zuur



Zoet

KAART 16 november - 23 december

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 kleine a la carte kaart aan.

Op vrijdagavond en zaterdagavond bieden we enkel de menu aan.

Met culinaire groeten,
Sonny Wuyts & Team

Geniet!



Menu

Makreel

Passievrucht ceviche / huacatay / gebrande avocado cremeux / radijs / mango

Oester 'à l'Ostendaise

Noordzee garnaal / kokkels / venkel salade / zuurdesem
Supplement kaviaar Royal Belgium "Platinum" 5gr → 14€

Tarbot*

Yuzu / knolselder / boschampignons duxelle / hazelnoot

Pijlinktvis

Arroz venere / pequillo peper / artisjok / spicy tomaat
Supplement Langoustine 1st → 7 €

Anjou duif

Rode kool / romeinse sla / aardappel / gekonfijte ui / rozemarijn

Römertopf Appel

Vanille / merengue / mascarpone / popcorn

Kus van het team

(extra juist de lippen)

5 gangen → 82€

6 gangen → 95€ *

Aangepaste wijnen geslecteerd door de chef beschikbaar

Per glas – vraag naar onze selectie





A la carte Voorgerechten

Runder Tartaar → 24€

Gepekelde groentjes / eendenlever cremeux / mosterdkruid

Hoeve Ei → 29€

Boschampignons / herfsttruffel / aardappel

Ganzenlever Terrine → 28€

Kweepeer / witte ui marmelade / mosterdkruid /
notenbrood / balsamico

Zalm Tartaar → 22€

Radijsjes / mierikswortel / avocado / dille

Homemade Garnaal kroket → 18€

Witte ui marmelade / zuurdesem / venkel salade

A la carte Hoofdgerechten

Fazant Haan op karkas gegaard → 38€ p.p (2pers)

Gekaramelliseerd witloof / amandel kroket / gekonfijte uitjes /
spitskool / fine champagne / cranberry saus

Herten Ragout → 34€

Geserveerd met wild garnituren

Noordzee Tong “Meunier” → 50€

Verse frietjes / kropsla harten / remoulade saus

Ierse O’Sullivan filet pur → 42€

Verse frietjes / kropsla harten / truffel mayonaise





A la carte Dessert

Dame blanche → 14€

Chantilly

Kaas selectie → 16€

Notenbrood / vijg / salade

Römertopf Appel → 14€

Vanille / merengue / mascarpone / popcorn



LUNCH

november - december

voorgerecht + hoofdgerecht → 38€
+ dessert → 42€

2 amuses

Zalm tartaar

Radijsjes / mierikswortel / avocado / dille

Of

Ierse Runder carpaccio

Gepekelde groentjes / eendenlever cremeux / mosterdkruid
Supplement → 3€

Eend

Gekaramelliseerd witloof / amandel kroket / gekonfijte uitjes /
spitskool / Porto

Of

Ravioli van Boschampignons

Herfsttruffel / zacht gegaarde eidooier / boschampignons /
parmigiano reggiano
Supplement → 5€

Conference Peren “gratin”

Vanille / mascarpone / amandel

