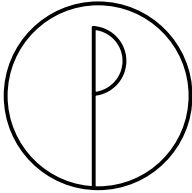




PA  S

Proeven Artisaanaal, Puur & Sociaal

By Sonny Wuyts



Bitter



Umami



Zout



Zuur



Zoet

KAART lente-zomer 2023

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
die soms niet voorradig kunnen zijn. Hierdoor kunnen er zich kleine wijzigen
voordoen in de menu.

We wensen u een fijne degustatie toe.

Met culinaire groeten,

Sonny Wuyts & Team

Geniet!



Menu

brood & home-made boter

Amuses

Zeebaars

groene appel | lavas | komkommer
supl. imperial kaviaar 5gr → 12€

Lierse asperges

à la flamande naar interpretatie van de chef

*Corvina

handgepelde garnaal | doperwt | fregola sarda | zomertruffel |
yuzu beurre Blanc

3 bereidingen van iberico

geroosterde groene asperge | artisjok | tomaat | spitskool |
“patatas bravas”

Abrikoos

yoghurt | amandel | limoen | merengue

4 gangen → 78€ - aangepaste wijn + water €36

***5 gangen** → 89€ - aangepaste wijn + water €45





Apero

Gerookte Rib-Eye 1st → €9

brioche wentelteefje | parmezaan crème | rode mosterd

Zeeuwse Oester 2st → €10

pornstar Martini | komkommer & sesam

Imperial Heritage Kaviaar 1st → €12

brioche | gerookte paling | zure Room

Merguez Spies 3st → €12

hummus | pane carasau | kruiden salade

A la carte Voorgerechten

Zeebaars → €24

imperial heritage kaviaar | Granny Smith | lavas | komkommer

Bouillabaisse → €26

rouille & croustini

Garnaal Krokot ~ Home made → €18

Runds Tartaar → €22

klassiek bereid | rode biet | zomertruffel





A la carte Hoofdgerechten

Bleue des prés runder Côte à Los ~ 1.2kg

jonge kropsla | frietjes | choron saus
per 2 personen → €55 p.p.

Zwart Poot Kip ~opgevuld met Zomer Truffel

jonge kropsla | frietjes | vin jaune | geroosterde kippenjus
per 2 personen → €32 p.p.

3 Bereidingen van Iberico → €36

presa | wang | buikspek | groene asperges | artisjok | patatas bravas

Zeetong meunière → €50

jonge kropsla | frietjes | remoulade

Corvina → €38

handgepelde garnaal | jonge peultjes | fregola sarda | zomertruffel |
witte asperges | yuzu

A la carte Dessert

Abrikoos → 14€

yoghurt | amandel | citrus | merengue | vanille

Belgische Aardbeien → €15

mascarpone | vlierbloesem | vanille | kaffir

Dame Blanche → €14

Kaas Assortiment → €16



LUNCH

lente-zomer 2023

Lunch menu naar inspiratie van de chef en op basis van de beschikbaarheid van verse top-producten op de markt.

Voorgerecht + hoofdgerecht

→ 42€

Voorgerecht + hoofdgerecht + dessert

→ 48€

Lunch all-in

Incl. 2 glazen aangepaste wijnen + koffie

→ 62€

