



PASTÈQUE DRY AGED
avocat . tagetes . sriracha

HAMACHI IKEJIME
Green Zebra en textures . focaccia laitue de mer

MOULES FRITE 🍷

AUBERGINE, FOIE GRAS
anguille fumée . miso . combava

LANGOUSTINE
The Dalmore 12 ans . oignon doux des Cévennes . réglisse . girolles de Macédoine

HOMARD DE L'ESCAUT
beurre ponzu . pamplemousse d'Humberto . radis

AILE DE RAIE
yuzu . sobacha . coques . racine de wasabi

ENCORNETS
jus de boeuf . caviar Kaluga . oseille

BŒUF WAGYU WESTHOLME
huître Baby Kys . wakamé . mousseline iodée . caviar Imperial Gold

FRAISE ANAÏS
pickles . cristal . sureau

CRÉMEUX CHOCOLAT
sorbet au gruë de cacao . vanille . avoine



WATERMELOEN DRY AGED
avocado . tagetes . sriracha

IKEJIME HAMACHI
Green Zebra in texturen . zeewier focaccia

MOSSELEN & FRIET 🥰

AUBERGINE, FOIE GRAS
gerookte paling . miso . kaffir limoen

LANGOUSTINE
The Dalmore 12 jaar . Cevennen zoete ui . zoethout . cantharellen uit Macedonië

OOSTERSCHELDEKREEFT
ponzuboter . pompelmoes van bij Humberto . radijs

ROGVLEUGEL
yuzu . sobacha . kokkels . wasabiwortel

INKTVIS
runderjus . Kaluga kaviaar . zuring

WESTHOLME WAGYU RUND
Baby Kys oester . wakamé . geijodeerde mousseline . Imperial Gold kaviaar

ANAÏS AARDBEI
pickles . kristal . vlierbloesem

CHOCOLADECRÊMEUX
sorbet cacaonibs . vanille . haver



WATERMELON DRY AGED
avocado . tagetes . sriracha

IKEJIME HAMACHI
Green Zebra textures . sea lettuce focaccia

MUSSELS & FRENCH FRY 😊

EGGPLANT, FOIE GRAS
smoked eel . miso . combava

LANGOUSTINE
The Dalmore 12 years . sweet onion from the Cévennes . liquorice . Macedonian chanterelles

EASTERN SCHELDT LOBSTER
ponzu butter . grapefruit from Humberto . radish

SKATE WING
yuzu . sobacha . cockles . wasabi root

SQUID
beef juice . Kaluga caviar . sorrel

WESTHOLME WAGYU BEEF
Baby Kys oyster . wakamé . iodized mousseline . Imperial Gold caviar

ANAÏS STRAWBERRY
pickles . crystal . elderflower

CHOCOLATE CRÊMEUX
cocoa nibs sorbet . vanilla . oats