

Le Sommet

RESTAURANT

Menu du chef

Gerookte kabeljauw | Grapefruit | Venkel | Codium

Smoked cod | Grapefruit | Fennel | Codium

Zwezerik | Wortel | Truffel | Schuim van hooi

Sweetbread | Carrot | Truffle | Foam of hay

Oosterscheldepaling | Vin jaune | Schorseneer | Gekonfijte tomaat *

Eel from the Oosterschelde | Vin jaune | salsify | candied tomato

Ganzenlever & Noordzeekrab | Sakura | Duindoornbes **

Gooseliver & North sea crab | Sakura | Sea buckthorn

Eend | Pastinaak | Aardappel | Bovist

Duck | Parsnip | Potato | Puffball

Kazen van "Bourgondisch Lifestyle"

Cheeses from "Bourgondisch Lifestyle"

Kaas in plaats van dessert + 5

Extra kaas + 10

Chocolade | Hazelnoot | Mandarijn

Chocolate | Hazelnut | Mandarin

&

Cocos | Witte Chocolade | Olijfolie

Coconut | White Chocolate | Olive Oil

	Menu	Wine
4 gangen / courses	64	27
* 5 gangen / courses	75	34
** 6 gangen / courses	83	39

Wine & Dine 129 • bubbels, 6-gangen, wijnen, water en koffie inclusief.

Menu wordt enkel per tafel geserveerd.