



't ZILTE
R E S T A U R A N T

***Geniet van een totaalbeleving :
de perfecte balans tussen locatie, service en kooksensaties.
Wij laten u graag kennismaken met onze kookstijl aan de hand van
verschillende kleine bereidingen, op een creatieve wijze geserveerd
waarin het product steeds volledig tot zijn recht komt.
Wij stellen dit voor in 6 of 8 succulente bereidingen.***

***6 bereidingen: 130 inclusief wijnselectie: 195
8 bereidingen: 180 inclusief wijnselectie: 265***

De menu's worden enkel per tafel geserveerd

Lunch : dagelijks wisselend, bestaande uit 3 bereidingen
3 bereidingen: 68 inclusief wijnselectie: 100

Vanaf 6 personen vragen wij U te opteren voor een menuformule.
Al onze prijzen zijn in euro (inclusief dienst en B.T.W.)

Elke wijziging binnen het gekozen menu, kan een prijsstijging met zich meebrengen.

A la Carte

Vooraf:

Langoustine - kimchi - shiso - rijstcrème - augurk	68
Kreeft - pompoen - gezouten citroen - lait caille - hazelnoot	65
Toro - Noordzeekrab - daikon - ficoide glaciale - koolraap	63
Oester - kool - algen - zeebaars - spruit	65
Coquilles - hoorn des overvloeds - schorseneer - wintertruffel	68
Kaviaar - burrata - radijs - gamberoni	95

Nadien:

Kalfs - treviso - witloof - hoorn des overvloeds - amontillado	63
Zwezerik - aardpeer - zeeëgel - yuzu - wintertruffel	72
Wagyu - aubergine - miso - artisjok - ui	95
Tarbot - brandade - prei - schelpjes - waterkers	85
Zeetong - spitskool - knolselder - Koningskrab - oude kaas	71

* Bij het opteren voor à la carte, serveren wij enkel voorgerecht gevolgd door een hoofdgerecht.

SMAAK TENDENS

Coquille - kombu - tonijn - ficoide glaciale - daikon

Oester - zeebaars - kool - algen - spruit

Zeetong - pompoen - krab - hazelnoot - lait caillé de brebis

Gyoza - gevogelte - inktvis - aubergine - gember

Varken - zeeëgel - aardpeer - yuzu - wintertruffel

Kalfs - treviso - witloof - hoorn des overvloeds - amontillado

Vanille - rum - pruimen - walnoot - chocolade

Marron glacé - passievrucht - zwarte thee - mango

Kaas als vervanging supplement 12 euro
Kaas als extra gerecht supplement 25 euro

GROENE TENDENS

Koolrabi - kombu - daikon - radijs

Komkommer - rijst - bergamot - tom ka kai

Gebrande prei - eidooier - waterkersmousseline - karnemelk

Champignons - wintertruffel - aardpeer - brioche

Pompoen - lait caillé - hazelnoot - bruine boter - schorseneer

Zoete ui - gelakte aubergine - ratatouille - artisjok

Vanille - rum - pruimen - walnoot - chocolade

Marron glacé - passievrucht - zwarte thee - mango

Kaas als vervanging supplement 12 euro

Kaas als extra gerecht supplement 25 euro