



'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: 96

Vanaf 6 personen vragen wij U te opteren voor een menuformule.

Al onze prijzen zijn in euro (inclusief dienst en B.T.W.)

A la Carte

Vooraf:

Bretoense langoustine - groene asperge - sla - kumquat - gevogeltelever	66
Schelpjes - scheermes - oester - kokkels - venkel	65
Noordzeekrab - makreel - zuring - gemarineerde komkommer - snijboon	48
Oosterschelde kreeft - wortel - kardamon - koriander - beghrir	68
Kalfs - venkel - zeeëgel - yuzu - opgelegde champignons	49
Kaviaar - bloemkool - rundermerg - bieslook - brioche	95

Nadien:

Runds uit Galicië - aubergine - ossenstaart - ansjovis - dragon	85
Mieral duif - spelt - knolselder - biet - amandel	68
Gehengelde zeebaars - miso ravioli - prei - zwarte knoflook - sake droesem	70
Geroosterde tarbot - bosui- ponzu - groene tomaat - ingawas	86
Zonnevis Saint-Jean de Luz - schelpjes - courgette - gezouten citroen - olijf	83

SMAAK TENDENS

Krab - snijbonen - ansjovis - komkommer - caillé de campagne

Zalm - oester - venkel - limoen - avocado

Tarbot - artisjok - girolles - bosui - groene tomaat

Kreeft - wortel - kardemon - munt - yoghurt

Kwartel - ganzenlever - knolselder - langoustine - appel

Zomer Ree - bietjes - kers - amandel - wattle seeds

Abrikoos - agastache - pijnboompit - vermouth

Aardbei - rozen - vanille - crème nantais

Kaas als vervanging + 9

Kaas als extra gerecht + 20

GROENE TENDENS

Snijbonen - komkommer - lait caillé - zuring

Venkel - rettich - avocado - limoen

Tomaat - artisjok - aubergine - kwartelei

Bietjes - knolselder - amandel - balsamico

Wortel - yoghurt - kardamon - koriander

Courgette - fregola - girolles - bosui

Abrikoos - agastache - pijnboompit - vermouth

Aardbei - rozen - vanille - crème nantais

Kaas als vervanging + 9

Kaas als extra gerecht + 20