

AKKO

- restaurant -

Sébastien Oger

Tonijn | Radijs | Indische zure room | Komkommer | BBQ Vinaigrette
Thon | Radis | Crème aigre indien | concombre | Vinaigrette BBQ
Tuna | Radish | Indian Sour Cream | Cucumber | BBQ vinaigrette

Schelvis | Bloemkool | Artisjok | Shimenji pickels | Bouillabaisse *
Aiglefin | Chou fleur | Artichaut | Shimenji pickels | Bouillabaisse
Haddock | Cauliflower | Artichoke | Shimenji Pickels / Bouillabaisse

Kalfszwezerik | Tomaat | Groene Asperge | Dragonboter **
Ris de veau / Tomate / Asperge verte / Beurre à l'estragon
Veal sweetbread | Tomato | Green Asparagus | Tarragon butter

« Signature » Langoustine | Jonge Spinazie | Erwt | Dashi-Yuzu Bouillon ***
Langoustine | Epinard | Petits pois | Bouillon dashi yuzu
Langoustine | Spinach | Green Pea | Dashi-yuzu broth
« 15gr Caviar Oscietre Belge » +20€

Lam | Bulghur | Aubergine | Parmesaan | Specerijen jus
Agneau | Bulghur | Aubergine | Parmesan | Jus aux épices
Lamb | Bulgur | Egg plant | Parmesan | Spices gravy

Kaasselectie van kaasmeester Fauville ****
Sélection de fromage du Maitre Fromager Fauville
Cheese selection of Master in Cheese Fauville

Foret noir | Vanille crème | Choco Biscuit | Amandel | Kersensorbet
Foret noir | crème vanille | Biscuit choco | Amande | Sorbet Cerise
Black Forest cake | vanilla cream | chocolat biscuit | Almond | Cherry Sorbet

€77 Menu 3 (enkel dinsdag tot donderdag) | Menu 4* €87
Menu 5** € 97 | Menu 6***€ 107 (tot 20u) | Menu 7**** € 117 (tot 20u)

1 Menu per tafel, 1 Menu par Table, 1 Menu per Table
Bij wijzigingen in het menu kan een supplement van € 10 worden aangerekend.
Tout changement peut engendrer un supplément de 10 euros.
For any changes, we can charge a supplement of €10.