

AKKO

- restaurant -

Sébastien Oger

Eindejaarsmenu

Krab | Wakame | Venkel | Tomaat | Mierikswortel vinaigrette
Tourteau | Wakamé | Fenouil | Tomate | Vinaigrette au raifort
Crab | Wakame | Fennel | Tomato | Horseradish dressing

Zalm | Flespompoen | Raap | Dragon | Sinaasappelboter*
Saumon | Butternut | Navet | Estragon | Beurre orange*
Salmon | Butternut | Turnip | Tarragon | Orange butter*

Sint-Jacobsvrucht | Risotto | Truffel | Blanke botersaus met koraal**
Coquilles Saint-Jacques | Risotto | Truffles | Beurre blanc avec corail**
Saint-Jacques Scallop | Risotto | Truffle | White butter sauce with coral**

Langoustine | Prei | Spinazie | Dashi Yuzu bouillon***
Langoustine | Poireau | Epinard | Bouillon Dashi Yuzu***
Langoustine | Leek | Spinach | Dashi Yuzu broth***

Ree | Selderij | Veenbessen | Aardappel | Gereduceerde jus
Chevreuil | Céleri | Airelles | Pomme De Terre | Jus corsé
Roe deer | Celery | Cranberry | Potato | Reduced gravy

Ivoor chocolade | Lychee | Framboos | Kokos | Rozensorbet
Chocolat ivoire | Litchi | Framboise | Coco | Sorbet à la rose
Ivory chocolate | Lychee | Raspberry | Coconut | Rose sorbet

Kerstavond 24 december 2024

4-gangen* € 87

5-gangen** € 97

6-gangen***€ 107

Kerst 25 december 2024 Gesloten

Oudejaarsavond 31 december 2024

6-gangen menu inclusief dranken

Glas champagne om middernacht

Dansfeest in feestzaal de Balië exclusief dranken

€220 per persoon

Nieuwjaarsdag 01 januari 2025 Gesloten