

# AKKO

- restaurant -

*Sébastien Oger*

Zalm | Hazelnoot | Bloemkool | Avruga kaviaar | Soja vinaigrette  
Saumon | Noisettes | Chou-fleur | Œuf Avruga | Vinaigrette soja  
Salmon | Hazelnut | Cauliflower | Avruga Caviar | Soy Vinaigrette

---

Sint-Jacobsvrucht | Edamame | Selderij | Kastanjes | Blanke botersaus met Miso\*  
Coquilles Saint-Jacques | Edamame | Céleri | Châtaignes | Beurre blanc au Miso\*  
Saint-Jacques Scallops | Edamame | Celery | Chestnut | White butter sauce with Miso\*

---

## « Signature Dish »

Langoustine | Spinazie | Prei | Yuzu dashi bouillon\*\*\*  
Langoustine | Epinards | Poireau | Bouillon dashi yuzu\*\*\*  
Langoustine | Spinach | Leek | Yuzu dashi broth\*\*\*

---

Hazenrug | Maïs | Witloof | Wilde champignons | Fine Champagne saus\*\*  
Rable de lièvre | Maïs | Chicons | Champignons des bois | Fine Champagne\*\*  
Saddle of hare | Corn | Belgian Endive | Wild mushrooms | Fine Champagne sauce\*\*

---

Hert | Aardpeer | Flespompoe | Gekonfijte aardappel | Poivradesaus  
Chevreuil | Topinambour | Butternut | Pommes de terre confites | Sauce poivrade  
Deer | Jerusalem artichoke | Butternut | Candied potatoes | Poivrade sauce

---

Kaasdessert \*\*\*\*  
Dessert au fromage \*\*\*\*  
Cheese dessert \*\*\*\*

---

Chocolade | Speculoos | Lange Vinger | Peren sorbet  
Chocolat | Spéculoos | Biscuit à la cuillère | Sorbet poire  
Chocolate | Speculoos | Ladyfinger | Pear sorbet

3-gangen € 77 (Enkel dinsdag tem donderdag)

4-gangen\* € 87

5-gangen\*\* € 97

6-gangen\*\*\* € 107 (Tot 20u)

7-gangen\*\*\*\* € 117 (Tot 20u)

Bijpassende wijnen worden per glas geserveerd aan €9

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.  
For changes to the menu, a supplement of €10 may be charged.