

AKKO

- restaurant -

Sébastien Oger

Tonijn | Quinoa | Venkel | Citroenverbena | Dille

Thon | Quinoa | Fenouil | Verveine citronnée | Aneth
Tuna | Quinoa | Fennel | Lemon verbena | Dill

Noordzee vis | Aardappel | Kokkels | Groene asperges | Geitenkaas |

Jus met Yuzu Gember Piment *

Poisson de la Mer du Nord | Pommes de terre | Coques |
Asperge verte | Fromage de chèvre | Sauce au gingembre, yuzu et piment *
North Sea fish | Potato | Cockles | Green asparagus | Goat's cheese |
Sauce with Yuzu Ginger Allspice *

Zeetong | Spinazie | Paksoi | Paimpol bonen | Blanke botersaus met dashi ***

Sole | Épinards | Pak choi | Haricots Coco de Paimpol | Beurre blanc avec dashi ***
Sole | Spinach | Pak choi | Paimpol Beans | White butter sauce whit dashi ***

Rundvlees & Ganzenlever | Gerookte Paling | Knolselderij |

Soyabonen | Bouillon met miso **

Boeuf & Foie Gras | Anguille fumé | Céleri-rave | Fèves de soja | Bouillon avec miso **
Beef & Duck liver | Smoked eel | Celeriac | Soyabeans | Broth with miso **

Iberico | Spitskool | Gegrilde asperges | Dragon | Artisjok | Teriyaki

Iberico | Choux | Asperge grillée | Estragon | Artichauts | Teriyaki
Iberico | Cabbage | Grilled asparagus | Artichoke | Tarragon | Teriyaki

Kaasdessert ****

Dessert de fromage ****
Cheese dessert ****

Chocolade | Violet | Crumble | Yoghurt Sorbet

Chocolat | Violette | Crumble | Sorbet au yaourt
Chocolate | Violet | Crumble | Yogurt 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.