

AKKO

- restaurant -

Sébastien Oger

Zalm | Hazelnoot | Bloemkool | Avruga Kaviaar | Soja
Saumon | Noisettes | Chou-fleur | Œuf Avruga | Soja
Salmon | Hazelnut | Cauliflower | Avruga Caviar | Soy

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**

Hinde | Aardpeer | Flespompoe | Gekonfijte aardappel | Poivradesaus
Biche | 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.