

AKKO

- restaurant -

Signature Menu 5 gangen €96 of 6 gangen €112*

Sébastien Oger

Goudbrasem | Avocado | Ramonas | Miso | Vinaigrette van Kappers en wasabi

Daurade | Avocat | Ramonas | Miso | Vinaigrette de capres et wasabi

Gold bream | Avocado | Ramonas | Miso | Capres and wasabi vinaigrette

Vangst van de dag | Prei | Zwarte look | Pompoen | Chardonnay boter

Marée du jour | Poireau | Ail noir | Courge | Beurre de Chardonnay

Catch of the day | Leek | Black garlic | Squash | Chardonnay butter

Kreeftenlasagne | Spinazie | Artisjok | Tijm | Bisque

Lasagne homard | Epinard | Artichaud | Thyl | Bisque

Lobster lasagna | Spinach | Artichoke | Thyme | Bisque

Suprême van mais gevogelte | Conchiglioni | Chanterelle | Aubergine | Gevogelte jus

Suprême de Vollaile Jaune | Conchiglioni | Girolle | Aubergine | Jus réduit de volaille

Corn fed poultry | Conchiglioni | Chanterelle mushroom | Eggplant | Reduced Chicken Jus

Kaasselectie*

Selection de fromage*

Cheese Selection*

Mirabel | Bittere chocolade | Amandel | Verbena en citrus gel | Rode vruchtensorbet

Mirabelle | Chocolat amère | Amande | Gel verveine agrume | Sorbet fruits rouges

Mirabel Plum | Bitter chocolate | Almond | Verbena and citrus gel | Red fruit sorbet

Bijpassende Wijnen worden per glas geserveerd aan €9

BOB glaasje €5

Alcoholvrij alternatief per glas €7