

AKKO

- restaurant -

Sébastien Oger

Sint-Jacobsvrucht | Selderij | Ganzenlever | Groene appelvinaigrette

Saint-Jacques | Céleri | Foie gras | Vinaigrette pomme verte
Saint-Jacques | Celery | Foie gras | Green apple vinaigrette

Zeebaars | Bloemkool | Hoorn van overvloed | Prei | Bisque langoustine*

Bar | Chou-fleur | Trompettes de la Mort | Poireau | Bisque langoustine*
Sea bass | Cauliflower | Mushroom | Leek | Bisque langoustine*

Hamachi | Spinazie | Bieslook | Aardappel | Kaviaarboter**

Hamachi | Epinards | Ciboulette | Pomme de terre | Beurre caviar**
Hamachi | Spinach | Chives | Potato | Caviar butter**

Eend | Koningsoesterzwam | Schorseneren | Witloof | Fine Champagnesaus met mosterd

Canard | Eryngii | Salsifis | Chicon | Sauce Fine Champagne à la moutarde
Duck | Eryngii | Salsify | Chicon | Fine Champagne mustard sauce

Kaasdessert ***

Dessert au fromage ***
Cheese dessert ***

Ivoor chocolade | Lychee | Framboos | Rozen sorbet

Chocolat ivoire | Litchi | Framboise | Sorbet à la rose
Ivory chocolate | Lychee | Raspberry | Rose sorbet

3-gangen € 77 (Enkel dinsdag tem donderdag)

4-gangen* € 87

5-gangen** € 97

6-gangen*** € 107 (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.