

# AKKO

- restaurant -

## Voorgerechten | Entrées | Starters

<b>Grijze Noordzeegarnalen   Boerenkool   Broccoli   Mousse van zeetong met hazelnootboter</b>	€ 26.00
<i>Crevettes grises de la mer du Nord   Chou kale   Brocoli   Mousse de sole au beurre noisette Grey North sea shrimps   Kale   Broccoli   Mousse of sole and hazelnut butter</i>	
<b>Gekonfijte eend   Boschchampignons   Dashi bouillon</b>	€24.00
<i>Canard confit   Champignons des bois   Bouillon dashi Candied duck   Wild mushrooms   Dashi stock</i>	
<b>Verschillende texturen van wortel   Crème van bietjes met hibiscus   Geroosterde boekweit   Kruiden uit de moestuin</b>	€21.00
<i>Déclinaison de carottes   Crème de betterave à l'hibiscus   Sarrasin grillé   Herbes du potager Different textures of carrots   Beetroot cream with hibiscus   Roasted buckwheat   Herbs from our garden [VEGIE]</i>	
<b>Handgesneden rundstartaar   Belgische kaviaar « gold label »   Blini's met prei   Oost-Indische kers</b>	€29.00
<i>Tartare de bœuf au couteau   Caviar belge « gold label »   Blinis aux poireaux   Capucine Hand-cut steak tartare   Belgian caviar « gold label »   Leek blinis   East Indian cherry</i>	

## Hoofdgerechten | Plats principaux | Main courses

<b>Hindefilet   Boerenspek   Millefeuille van aardappel met boter   Spruitjes</b>	€ 32.00
<i>Filet de biche   Lard fermier   Millefeuille de pommes de terre au beurre   Choux de Bruxelles Doe fillet   Bacon   Buttery potato millefeuille   Brussels sprouts</i>	
<b>Sint-Jakobsvruchten   Paksoi   Kokkels   Pasta met inktvisinkt   Blanke botersaus</b>	€ 29.00
<i>Saint-Jacques   Paksoi   Coques   Pâtes à l'encre de seiche   Beurre blanc Saint-Jacques   Paksoi   Clams   Pasta with squid ink   Beurre blanc</i>	
<b>Op houtskool geroosterde bloemkool   Millefeuille van aardappel met boerenboter   Mousse van gerookte champignons</b>	€ 25.00
<i>Chou-fleur rôti à la braise   Millefeuille de pommes de terre au beurre   Mousse de champignons fumés Roasted cauliflower   Buttery potato millefeuille   Mousse of smoked mushrooms [VEGIE]</i>	
<b>'Pulled pork'   Risotto   Zwarte truffel   Koolraap</b>	€ 36.00
<i>Effiloché de porcelet   Risotto   Truffe noire   Chou rave Pulled pork   Risotto   Black truffle   Turnip Cabbage</i>	

## Desserts

<b>Kaastaartje van geitenkaas uit Gros-Chêne (Namur)   Gel van kweepeer   Groene kool   Honing</b>	€ 14.00
<i>Tartelette au fromage de chèvre de la ferme du Gros-Chêne (Namur)   Gel de coings   Chou vert   Miel Goat cheesecake from Gros-Chêne (Namur)   Quince gel   Green cabbage   Honey</i>	
<b>Verloren brood   Donkere chocolade   Pompoen   Gezouten karamel</b>	€ 12.00
<i>Pain perdu   Fondant au chocolat   Potiron   Caramel au beurre salé French toast   Dark chocolate   Pumpkin   Salted caramel</i>	
<b>Krokant hoorntje   Banketbakkersroom met honing   Gekarameliseerde appel   Cider uit Condroz</b>	€ 14.00
<i>Cône croustillant   Crème pâtissière au miel   Pommes caramélisées   Cidre du Condroz Crispy cone   Pastry cream with honey   Caramelized apples   Cider from Condroz</i>	
<b>Assortiment van Belgische kazen   Huisgemaakte garnituren</b>	€ 16.00
<i>Assiette de fromages belges   Garnitures maison Belgian cheese platter   Homemade garnish</i>	