

VOORGERECHTEN

Kreeft

- Jonge slablaadjes, avocado, pompelmoes, whisky/mayo

Oesters

- Zes holle Franse “Marennes”, ijsgekoeld

Carpaccio

- Baars, zeegroente, ponzu, citrus, nobashi garnaal
- Rund, kers, rode biet, ganzenlever

Noordzeevissoep

- Lookbroodkorstjes, rouille

Ganzenlever

- Terrine, brioche, vijgenconfituur
- Gebraden, appel, venkel, Calvados

Tempura

- Nobashi garnaal, groenten, puntpaprika emulsie, aïoli

Zeebrugse garnalen

- Huisgepeld, cocktail of kroketjes

Langoustines

- “à la plancha” pittig gekruid, appelsienreductie
- Staartjes, champagnesaus, gesmolten witloof

Linguini

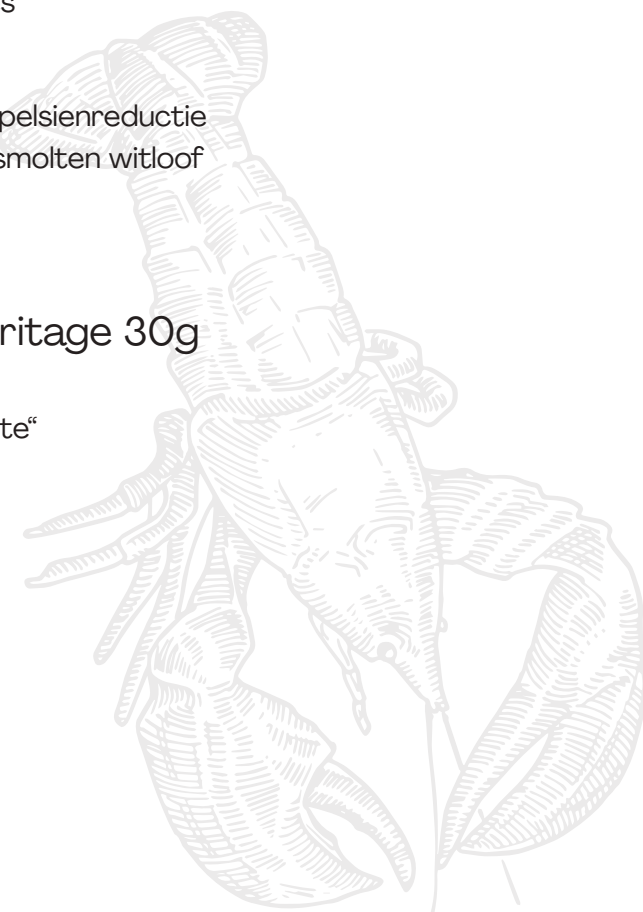
- Truffel, jus, parmezaan

Kaviaar Oscietra Impérial Héritage 30g

- Natuur, toast
- Aardappelmousseline “moscovite”

Diner 4-gangenmenu

Lunch 3-gangenmenu



ENTRÉES

Homard

- Salade mesclun, avocat, pamplemousse, whisky/mayo

Huîtres

- Six creuses “Marennes”, sur glace

Carpaccio

- Bar, légumes de mer, ponzu, agrumes, crevettes nobashi
- Bœuf, cerises, betterave, foie d'oie

Soupe de la mer du Nord

- Croûtons frotter à l'ail et rouille

Crevettes de Zébruges

- Épluchées par nos soins, en cocktail ou croquettes

Foie d'oie

- Terrine, brioche, confiture de figues
- Poêlé, fenouil, pomme, Calvados

Tempura

- Crevettes nobashi, légumes, émulsion de poivron pointu, aïoli

Langoustines

- “à la plancha”, bien épicées, réduction d'oranges
- Queues, fondu de chicons, sauce champagne

Linguini

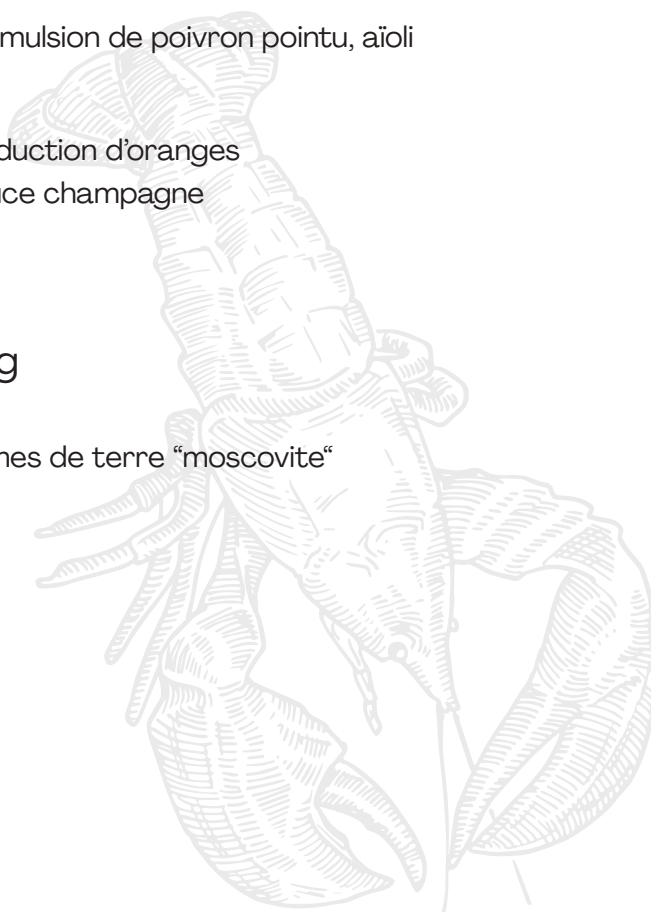
- Truffes, jus, parmesan

Caviar Impérial Héritage 30g

- Oscietra, nature, toast
- Oscietra, mousseline de pommes de terre “moscovite”

Dîner menu 4 plats

Lunch menu 3 plats



HOOFDGERECHTEN

Vis & Schaaldieren

Zeetong

- Gebraden, tartaarsaus
- Gepocheerd, garnaaltjes, witte wijn

Kabeljauw

- Gepocheerd, bladspinazie, mousseline
- Zuiderse groente, tomaat/basilicum emulsie

Baars

- In zoutkorst, enkele groenten, blanke boter (2 pers.)

Tarbot

- Gepocheerd, mousseline, bladspinazie
- Ovengegaard, choronsaus

Zeebrugse garnalen

- Huisgepeld, salade, mayo, frietjes

Kreeft ± 500g

- Lauw, salade, mayo
- Groenten/kruidentbouillon, “à la nage”
- Linguini, zuiderse groente, tomaat/basilicum emulsie

Vlees en gevogelte

Mechelse koekoek

- Ovengebraden, gekarameliseerde appeltjes (2 pers.)

Jonge duif “Clamart”

- Erwt, spekreepjes, lente ui

Angus

- Rundslende, béarnaise
- Rundslende, groene peperroomsaus

BIJGERECHTEN

Béarnaise

Groene peperroomsaus

Mayonaise

Frietjes

Witloofsalade

Salade

Groene boontjes



PLATS PRINCIPAUX

Poissons et crustacés

Sole

- Meunière, sauce tartare
- Pochée, crevettes, vin blanc

Cabillaud

- Poché, épinards, sauce mousseline
- Légumes du sud, émulsion tomates/basilic

Bar

- En croûte de sel, quelques légumes, beurre blanc (2 pers.)

Turbot

- Poché, épinards, mousseline
- Rôti au four, sauce choron

Crevettes de Zéebruges

- Épluchées par nos soins, salade, mayo, frites

Homard ± 500g

- Tiède, salade, mayo
- À la nage de légumes et herbes
- Linguini, légumes du sud, émulsion tomates/basilic

Viandes et volaille

Coucou de Malines

- Rôti au four, salade, pommes caramélisées (2 pers.)

Pigeonneau “Clamart”

- Petit pois, lardons, jeune oignon

Angus

- Entrecôte, béarnaise
- Entrecôte, sauce au poivre vert

SUPPLÉMENT

Béarnaise
Sauce au poivre vert
Mayonnaise
Frites

Salade chicons
Haricots verts
Salade verte

