

VOORGERECHTEN

Oesters

- Zes Zeeuwse 4/0, ijsgekoeld
- Zes Zeeuwse 5/0, champagne

Sint-Jacobsvrucht

- Gebraden, eekhoorntjesbrood en truffeltapenade, waterkersemulsie
- Carpaccio, truffel, aardpeer

Ganzenlever

- Terrine, brioche, vijgenconfituur
- Gebraden, appel, venkel, zoet-zuur

Zeebrugse garnalen

- Cocktail of kroketjes

Linguini

- Truffel, jus, parmezaan

Langoustines

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

Kreeft

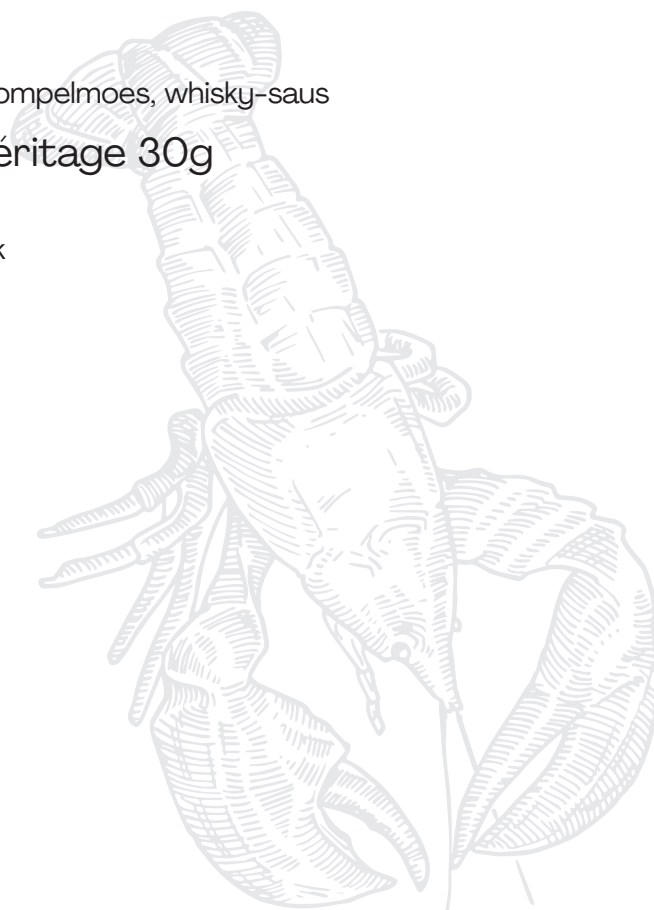
- Jonge slablaadjies, avocado, pompelmoes, whisky-saus

Kaviaar Oscietra Impérial Héritage 30g

- Natuur, toast, zure room
- Aardappelmousseline, bieslook

Diner 4-gangenmenu

Lunch 3-gangenmenu



ENTRÉES

Huîtres

- Six huîtres plates 4/0, sur glace
- Six huîtres plates 5/0, au champagne

Coquille Saint-Jacques

- Poêlées, tapenade aux cèpes et aux truffes, émulsion au cresson de fontaine
- Carpaccio, topinambour, truffes

Foie d'oie

- Terrine, brioche et confiture de figues
- Poêlé, fenouil, pomme, sauce aigre-douce

Crevettes de Zeebruges

- Cocktail ou croquettes

Linguini

- Truffes, jus, parmesan

Homard

- Salade de mesclun, avocat, pamplemousse, sauce au whisky

Langoustines

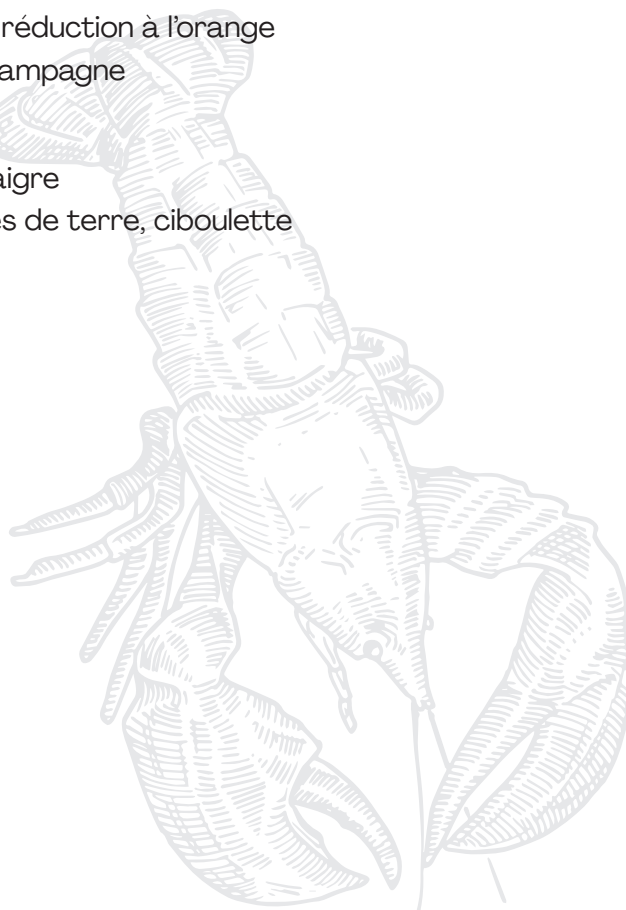
- "à la plancha", relevées d'épices, réduction à l'orange
- Chicons fondantes, sauce au champagne

Caviar Impérial Héritage 30g

- Oscietra, nature, toast, crème aigre
- Oscietra, mousseline de pommes de terre, ciboulette

Dîner menu 4 plats

Lunch menu 3 plats



HOOFDGERECHTEN

Vis & Schaaldieren

Zeetong

- Gebraden, tartaarsaus
- Gepocheerd, garnaltjes, witte wijn, fijne groentjes

Kabeljauw

- Gepocheerd, bladspinazie, mousseline
- Ovengebraden, bladspinazie, blanke boter, graanmosterd

Baars

- Gebraden, schorseneren, gevogelte, truffeljus

Tarbot

- Gepocheerd, bladspinazie, mousseline
- Gebraden, preistoemp, garnaal, blanke boter

Noordzeeevissoep

- Vis- en schaaldier, lookbroodkorstjes, rouille

Kreeft ± 500g

- Lauw, salade, mayo
- Groentennat, "à la nage"

Vlees en gevogelte

Fazant

- Ovengebraden, witloof, 'Brabançonne'
- Champagnesaus, appel, veenbes

Kalfsfilet

- Eekhoortjesbrood, witloof, kalfs/truffeljus

Angus

- Rundslende, béarnaise
- Rundslende, groene peperroomsaus

BIJGERECHTEN

Béarnaise

Groene peperroomsaus

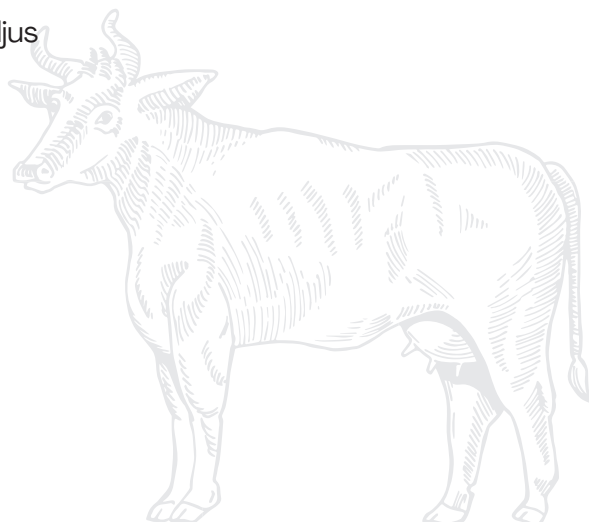
Mayonaise

Frietjes

Witloofsalade

Salade

Groene boontjes



PLATS PRINCIPAUX

Poissons et crustacés

Sole

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

Cabillaud

- Poché, épinards en branche, sauce mousseline
- Rôti au four, épinards en branche, beurre blanc, moutarde de meaux

Bar

- Poêlé, salsifis, jus volaille, truffes

Turbot

- Poché, épinards en branche, mousseline sauce
- Poêlé, stoump de poireaux, crevettes, beurre blanc

Soupe de la mer du Nord

- Poisson et crustacés, croûtons à l'ail et rouille

Homard ± 500g

- Tiède, salade, mayo
- À la nage de légumes et herbes

Viandes et volaille

Faisant

- Rôti au four, chicons, 'Brabançonne'
- Sauce champagne, pommes et airelles

Filet de veau

- Cèpes, chiconnettes, jus de veau/truffes

Angus

- Entrecôte, béarnaise
- Entrecôte, sauce au poivre vert

SUPPLÉMENT

Béarnaise
Sauce au poivre vert
Mayonnaise
Frites

Salade chicons
Haricots verts
Salade verte

