

VOORGERECHTEN

Artisjok

Lauw, vinaigrette

Oester

Zes holle Franse “Marennnes” ijsgekoeld

Carpaccio

Baars / krab, ponzu, zeeegroente, wasabi mayo

Zeebrugse garnalen

Huisgepeld, cocktail

Kroketjes

Kreeft

Jonge slablaadjes, avocado, pompelmoes, kerrie, Ibérico ham

Bisque, ricotta raviolis, salicorne

Linguine

Zomertruffel, jus

Langoustines

À la plancha, pittig gekruid, appelsienréductie

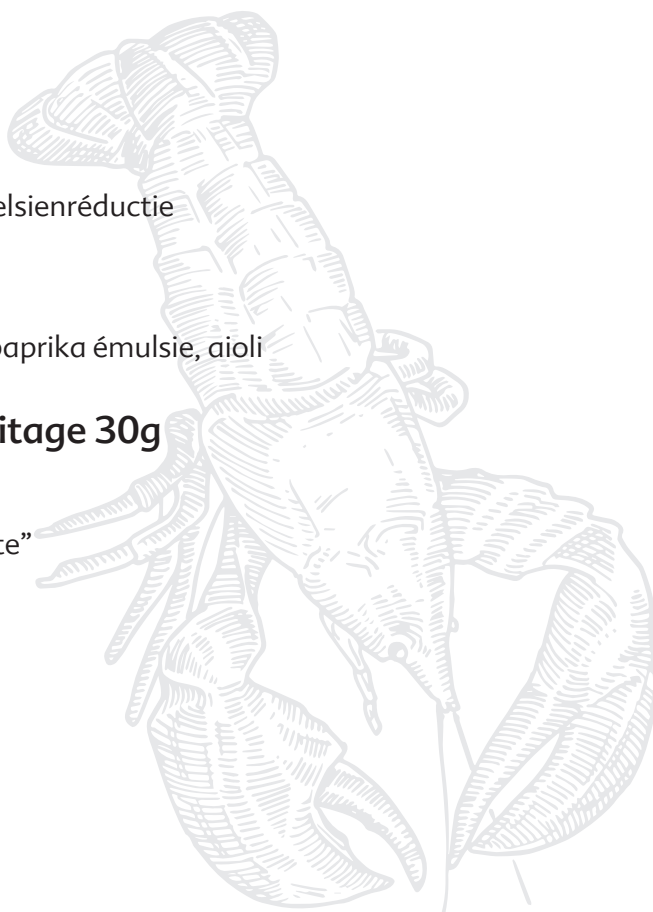
Tempura

Nobashi garnaal, groente, puntpaprika émulsie, aioli

Kaviaar Oscietra Imperial Héritage 30g

Natuur, toast

Aardappelmousseline “Moscovite”



ENTRÉES

Artichaut

Tiède, vinaigrette

Huîtres

Six creuses “Marennnes” sur glace

Carpaccio

Bar / crabe, ponzu, légumes de mer, wasabi mayo

Crevettes de Zébruges

Epluchées par nos soins, cocktail

Croquettes

Homard

Salade mesclun, avocado, pamplemousses, curry, Jambon Ibérico

Bisque, ricotta raviolis, salicorne

Linguine

Truffes d’été, jus

Langoustines

À la plancha, épicées, réduction d’oranges

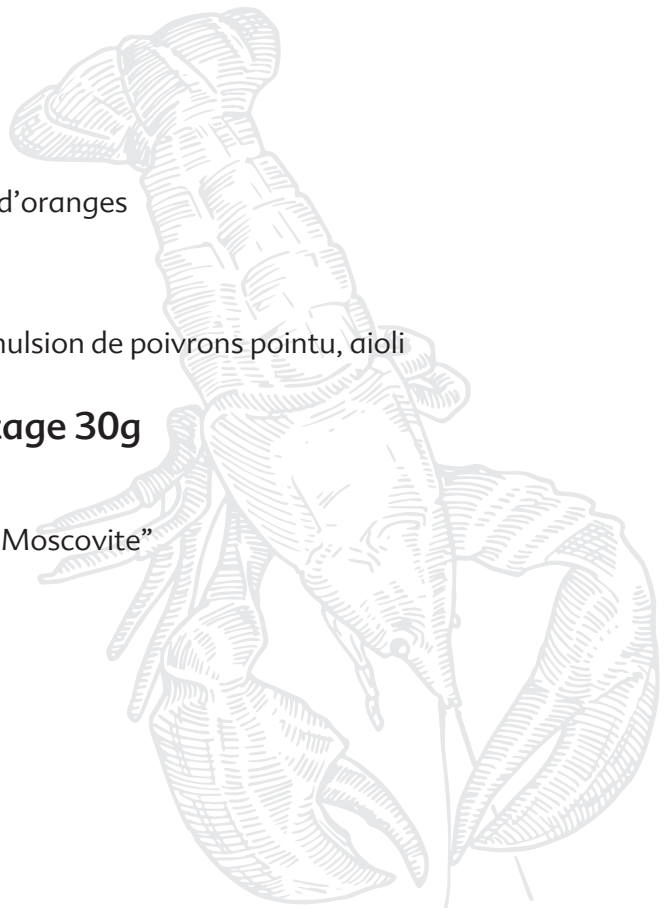
Tempura

Crevettes Nobashi , légumes, emulsion de poivrons pointu, aioli

Kaviar Oscietra Imperial Héritage 30g

Nature, toast

Mousseline de pomme de terre “Moscovite”



HOOFDGERECHTEN

Vis & Schaaldieren

Zeetong

Gebraden, tartaarsaus

Kabeljauw

Gepocheerd, bladspinazie, mousseline

Duglère, witte wijn, tomaat

Baars

In zoutkorst, groente, tomaat / basilicum emulsie

“Vierge” olijf, tomaat, kappertjes, Zuiderse groente

Tarbot

Gepocheerd, bladspinazie, mousseline

Gebraden, groente, choron

Kreeft

Lauw, salade, mayo / cocktail

Linguine, chorizo, kruiden

Zeebrugse garnalen

Salade, mayo

Vlees en gevogelte

Jonge duif

Erwt, girolles, “vin jaune”

Mechelse koekoek (voor 2 personen)

Oven gebraden, gekarmeliseerde appeltjes

Angus

Rundslende, béarnaise

Rundslende, groene peper

SUPPLEMENT

Béarnaisesaus

Groene pepersaus

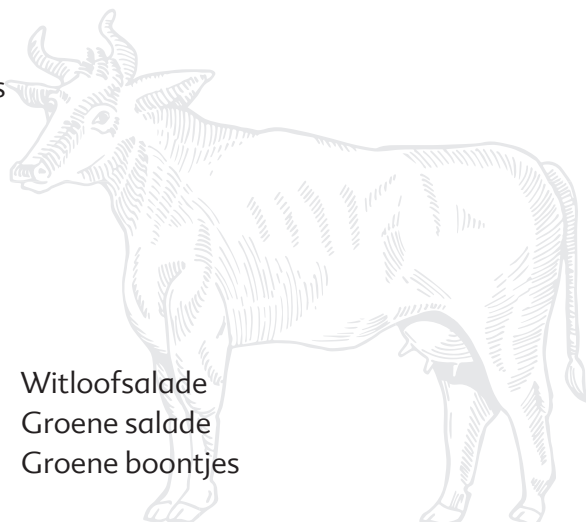
Mayonaise

Frietjes

Witloofsalade

Groene salade

Groene boontjes



PLATS PRINCIPAUX

Poissons et crustacés

Sole

Meunière, sauce tartare

Cabillaud

Poché, épinards en branche, mousseline
"Dugléré" vin blanc, tomates

Bar

En croûte de sel, quelques légumes, émulsion de tomates / basilicum
"Vierge" olives, câpres, tomates, légumes de sud

Tarbot

Poché, épinards en branche, mousseline
Rôti à l'arrête, choron

Homard

Tiède, salade, mayo / cocktail
Linguine, chorizo, herbes

Crevettes de Zébruges

Salade, mayo

Viandes et volaille

Pigeonneau

Petit pois, girolles, "vin jaune"

Coucou de Maline (pour 2 personnes)

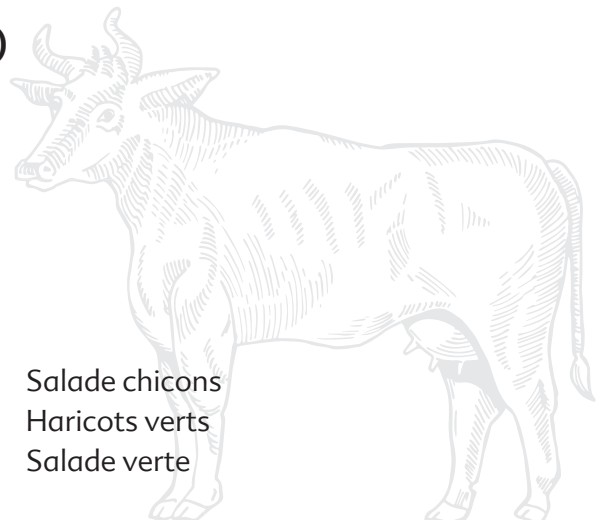
Rôti au four, pommes caramélisées

Angus

Entrecôte, béarnaise
Entrecôte, poivre vert

SUPLÉMENT

Sauce béarnaise
Sauce poivre vert
Mayonnaise
Frites



Salade chicons
Haricots verts
Salade verte