

VOORGERECHTEN / ENTRÉES

Oesters / Huîtres

Zes holle Franse “Daniel Sorlut” ijsgekoeld
Six creuses “Marennes” sur glace ‘Daniel Surlot’

Artisjok / Artichaut

Lauw, mosseltjes, yoghurtvinaigrette, bieslook
Tiède, moules, vinaigrette yaourt, ciboulette

Zomertruffel / Truffe d’été

Salade, blauwe kaas, peer, artisjok / Salade mesclun, fromage bleu, poire, artichaut
Langoustines, crème van kropsla, gepocheerd hoeve-eitje /
Poêlé de langoustines, oeuf de ferme poché, crème de laitue

Zeebrugse garnalen / Crevettes de Zébruges

Cocktail / Cocktail
Kroketjes / Croquette

Kreeft / Homard

Jonge slablaadjes, avocado, pomelmoes, whiskymayo / Salade mesclun, avocado, pamplemousse, whiskymayo
Ricotta, raviolis, zeegroente, bisque / Ricotta raviolis, légumes de mer, bisque

Linguine

Zomertruffel en jus / Truffles d’été et jus

Langoustines

À la plancha, pittig gekruid, appelsienreductie / À la plancha, épicées, réduction d’oranges

Baars / Bar

Carpaccio, venkel/zeesla, krab, kerrievinaigrette
Carpaccio, salade de fenouil, légumes de mer et crabe, vinaigrette curry

Kaviaar / Caviar Imperial Héritage 30g

Oscietra, natuur, toast / Oscietra, nature, toast
Aardappelmousseline “Moscovite” / Mousseline de pomme de terre “Moscovite”

Diner 4-gangenmenu / Dîner menu 4 plats

HOOFDGERECHTEN / PLATS PRINCIPAUX

Vis & Schaaldieren / Poissons et crustacés

Zeetong / Sole

Gebraden, tartaarsaus / Meunière, sauce tartare

Kabeljauw / Cabillaud

Gepocheerd, bladspinazie, mousselinesaus / Poché, épinards en branche, sauce mousseline
Gepocheerd, Zuiderse groenten, tomaat/basilicum emulsie /
Poché, légumes provençales, émulsion de tomates/basilic

Baars / Bar

In zoutkorst, enkele groenten, blanke boter, voor 2 personen /
En croûte de sel, quelques légumes, beurre blanc, pour deux personnes

Rivierpaling / Anguille de rivière

Verse kruiden “in ’t groen” / Aux herbes ‘au vert’

Tarbot / Turbot

Gepocheerd, bladspinazie, dijonnaise saus / Poché, épinards en branche, sauce dijonnaise
Gebraden, choron saus / Rôti à l’arret, sauce choron

Kreeft / Homard ±450 gr

Lauw, salade, mayo / Tiède, salade, mayo
Linguine, chorizo, kruiden, aromaten / Linguine, chorizo, aromates

Zeebrugse garnalen / Crevettes de Zébruges

Huisgepeld, mayo, salade, frietjes / Épluchées par nos soins, mayo, salade, frites

Vlees & gevogelte / Viandes et volaille

Jonge duif / Pigeonneau

Clamart’, naturel gebraden, erwt, braad/truffeljus / ‘Clamart’, petit pois, rôti au naturel, jus cuisson/truffe

Mechelse koekoek / Coucou de Malines

Ovengebraden, gekarameliseerde appel, voor 2 personen /
Rôti au four, pommes caramélisées, pour deux personnes

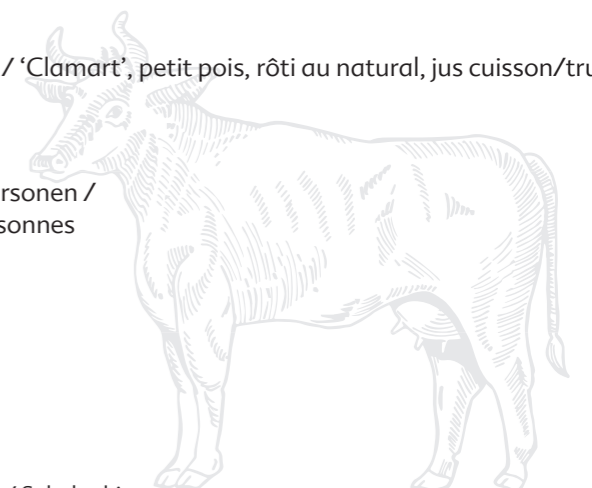
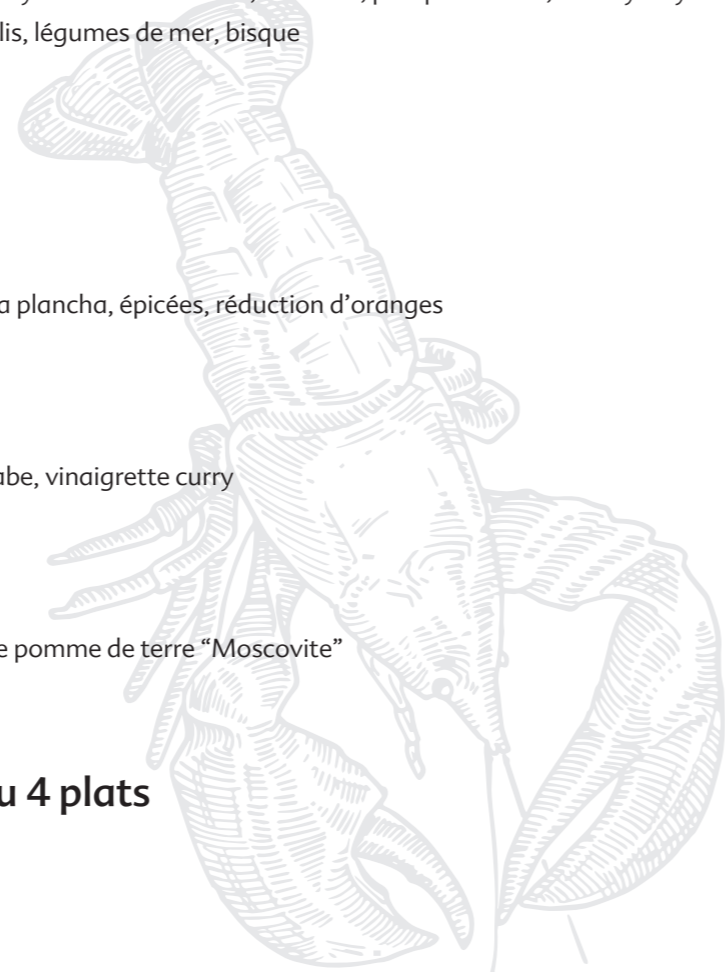
Angus

Rundslende, béarnaise / Entrecôte, béarnaise
Rundslende, pepersaus / Entrecôte, au poivre vert

SUPPLEMENT / SUPPLÉMENT

Béarnaisesaus / Sauce béarnaise
Groene pepersaus / Sauce poivre vert
Mayonaise / Mayonnaise
Frietjes / Frites

Witloofsalade / Salade chicons
Groene salade / Haricots verts
Groene boontjes / Salade verte



NAGERECHTEN €16

Tropisch fruit

Salade, champagne siroop, sorbet

Sabayon

Kersen, pistacheroomijs, kirsch

Ijsparfait

Meringue, framboos, vanilleroomijs

Koffieroomijs

Vers gedraaid, Rhum

Rood fruit

Vanille roomijs, chantilly

Kolonel

Citroensorbet, wodka

Dame Blanche

Vanilleroomijs, chocolade

Verfijnde kazen

Vijgenconfituur, notenbrood

DESSERTS €16

Fruits Tropicale

Salade, sirop champagne, sorbet

Sabayon

Cérises, glace pistache, kirsch

Vacherin

Meringue, glace framboise / vanille

Café glacé

À la minute, Rhum

Fruits rouges

Glace vanille, chantilly

Kolonel

Sorbet citron, wodka

Dame Blanche

Glace vanille, sauce chocolat

Fromages affinés

Confiture figues, pain aux noix