

VOORGERECHTEN / ENTRÉES

Oesters / Huîtres

Zes Zeeuwse platte 4/0 ijsgekoeld / Six plats 4/0 de Zélande sur glace
Zes Zeeuws platte 4/0 champagne / Six plats 4/0 de Zélande au champagne
Zes holle Franse “Marennes” ijsgekoeld / Six creuses “Marennes” sur glace

Ganzenlever / Foie d’oie

Pastei, mangochutney, brioche / Terrine, mangochutney, brioche
Gebraden, jonge slablaadjes, peer, blauwe kaas, esdoornsiroop /
Poêlé, salade mesclun, poire, fromage bleu, sirop d’érable

Sint-Jacobsvrucht / Cocquilles Saint-Jacques

Gebraden, eekhoortjesbrood en truffeltapenade, waterkersemulsie
Poêlées, tapenade de cèpes et truffes, émulsion de cresson fontaine
Carpaccio, aardpeer, eekhoortjesbrood, truffel / Carpaccio, cèpes, topinambour, truffes

Zeebrugse garnalen / Crevettes de Zébruges

Huisgepeld in cocktail of met kroketjes /
Epluchées par nos soins, cocktail ou en croquettes

Kreeft / Homard

Ricotta raviolis, bisque, zeegroente / Raviolis de ricotta, bisque, légumes de mer

Linguine

Truffel en jus / Truffes et jus

Langoustines

À la plancha, pittig gekruidd, appelsienreductie / À la plancha, épicées, réduction d’oranges
Staartjes, gepocheerd in champagne, gesmolten witloof /
Queues, pochées au champagne, fondu de chicons

Tempura

Nobashi garnaal en groente, zoete paprika / gember emulsie, aioli
Nobashi crevettes et légumes, emulsion de paprika douce et gingembre, aioli

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

Zeebaars / Bar

In zoutkorst, enkele groenten, blanke boter, voor 2 personen /
En croûte de sel, quelques légumes, beurre blanc, pour deux personnes
Gepocheerd met champagne, prei, “zoutoise” aardappel /
Poché au champagne, fondu de poireaux et purée “zoutoise”

Tarbot / Turbot

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

Kreeft / Homard

Lauw, salade, mayo / Tiède, salade, mayo
“Americaine”, eigen kooknat, dragon / à l’Americaine, jus de cuisson et estragon

Rivierpaling / Anguille de rivière

Eigen kooknat “in ’t groen” / Jus de cuisson ‘au vert’

Vlees & gevogelte / Viandes et volaille

Kalfsfilet / Filet de veau

Eekhoortjesbrood, kalf/truffeljus, schorseneren / Cèpes, jus de veau et truffes, salsifis

Patrijs / Perdreau

Met druivenblad gebraden, appel en veenbes / Rôti au naturel, feuille de vigne, pommes et airelles

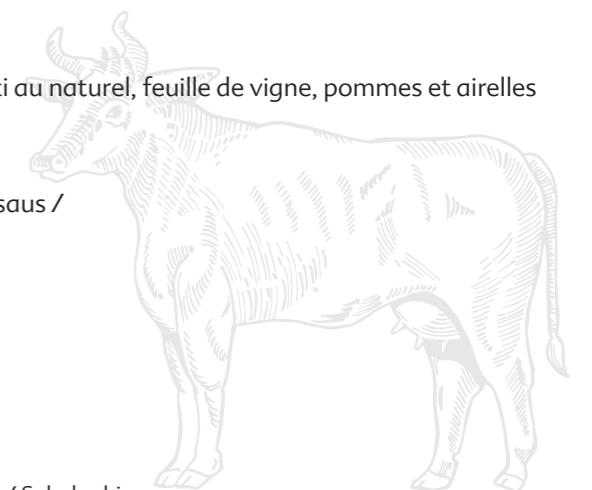
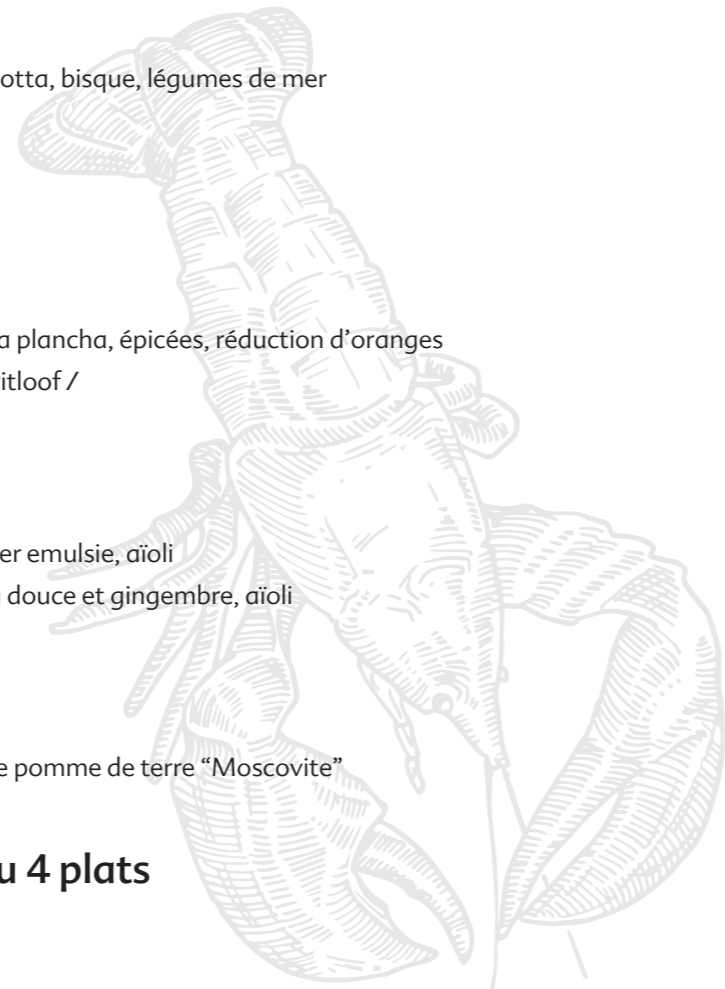
Angus

Rundslende, Gebraden, béarnaise of groene pepersaus /
Entrecôte, Poêlé, au poivre vert ou béarnaise

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

Flensjes “Suzette”

Appelsien, vanilleroomijs, Grand Marnier

Kolonel

Citroensorbet, wodka

Dame Blanche

Vanilleroomijs, chocolade

Verfijnde kazen

DESSERTS €16

Fruits Tropicale

Salade, sirop champagne, sorbet

Sabayon

Cérises, glace pistache, kirsch

Vacherin

Meringue, glace framboise / vanille

Café glacé

À la minute, Rhum

Crêpes Suzette

Orange, glace vanille, Grand Marnier

Kolonel

Sorbet citron, wodka

Dame Blanche

Glace vanille, sauce chocolat

Fromages affinés