

# VOORGERECHTEN

## Asperges

- Gegratineerd, tomaat/basilicum emulsie
- Mousseline, huisgepelde garnaltjes
- Op z'n Vlaams, Noorse "Mowi" zalm, à la minute gerookt

## Oesters

- Zes holle Franse "Sorlut" ijsgekoeld

## Kreeft

- Ricotta raviolis, bisque, zeegroente

## Ganzenlever

- Pastei, mangoconfituur, brioche
- Gebraden, peer, blauwe kaas, esdoornsiroop

## Rivierpaling

- Gerookt, brioche, groene kruidenemulsie, ganzenlever

## Zeebrugse garnalen

- Huisgepeld in cocktail of kroketjes

## Sint-Jacobsvrucht

- Gebraden, jonge wortel/kokos mousseline, paksoy, kerrie

## Linguini

- Truffel, jus, parmezaan

## Langoustines

- À la plancha, pittig gekruid, appelsien
- Gesmolten witloof, champagnesaus

## Kaviaar Imperial Héritage 30g

- Oscietra, natuur, toast
- Aardappelmousseline "Moscovite"

## Diner 4-gangenmenu



# ENTRÉES

## Asperges

- Gratinées, émulsion de tomates/basilic
- Mousseline, crevettes grises épluchées par nos soins
- À la flamande, saumon Nordique “Mowi” fumé à la minute

## Huîtres

- Six creuses de Marennes “Sorlut” sur glace

## Homard

- Raviolis de ricotta, bisque, légumes de mer

## Foie d’oie

- Terrine, confiture de mango, brioche
- Poêlé, poire, fromage bleu, sirop d’érable

## Crevettes de Zébruges

- Epluchées par nos soins en cocktail ou croquettes

## Anguille de rivière

- Fumée, brioche, émulsion d’herbes, foie d’oie

## Cocquilles Saint-Jacques

- Poêlées, mousseline de jeunes carottes/cocos, paksoy, curry

## Linguini

- Truffes, jus, parmesan

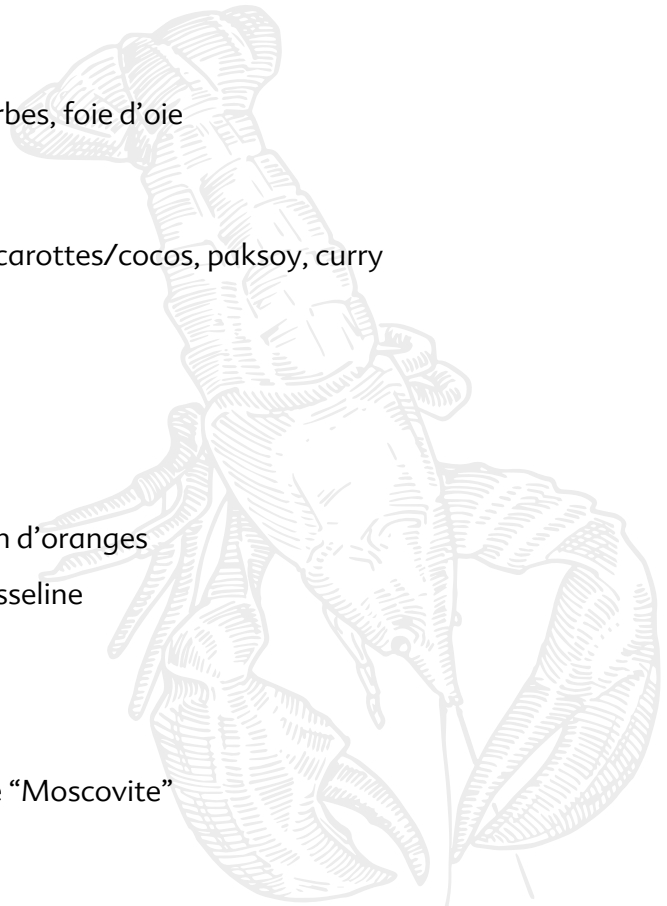
## Langoustines

- À la plancha, épicées, réduction d’oranges
- Fondue de chicons, sauce mousseline

## Caviar Imperial Héritage 30g

- Oscietra, nature, toast
- Mousseline de pomme de terre “Moscovite”

## Dîner menu 4 plats



# HOOFDGERECHTEN

## Vis & Schaaldieren

### **Zeetong**

Gebraden 'meunière', tartaarsaus

### **Kabeljauw**

Gepocheerd, bladspinazie, mousseline

Schelpdieren, prei, lavaskruid, saus van kookvocht

### **Baars (2 pers)**

In zoutkorst, groente, blanke boter

Gebraden schorseneren, kampernoelies 'duxelle', gevogelte/truffeljus

### **Tarbot**

Gepocheerd, bladspinazie, dijonnaise

Ovengebraden, choronsaus

### **Kreeft**

Lauw, salade, mayo

In verfijnd groentennat 'à la nage'

### **King krab scharen**

Geroosterd, chorizo, kruidenboter

## Vlees en gevogelte

### **Mechelse koekoek (2 pers)**

Ovengebraden, gekarameliseerde appeltjes, braadjus

### **Angus**

Rundslende, gebraden, béarnaise of romige groenepepersaus

### **Hert**

Morieltjes, peterseliewortel, butternut, wildsaus

#### BIJGERECHTEN

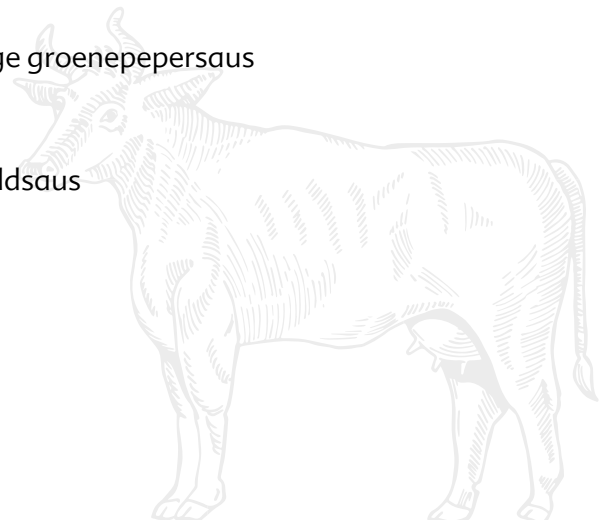
Mayonaise

Frietjes

Witloofsalade

Groene salade

Groene boontjes



# PLATS PRINCIPAUX

## Poissons et crustacés

### Sole

Meunière, sauce tartare

### Cabillaud

Poché, épinards en branche, mousseline  
Cocquillages, poireaux, livèche, sauce de jus de cuisson

### Bar (2 pers)

En croûte de sel, légumes, beurre blanc  
Poêlé, salsifis, duxelle de champignons, jus de truffes/volaille

### Turbot

Poché, épinards en branche, dijonnaise  
Rôti au four, sauce choron

### Homard

Tiède, salade, mayo  
A la nage, beurre blanc

### Manchons de crabe royale

Grillés, chorizo, beurre aux herbes

## Viandes et volaille

### Coucou de malines (2 pers)

Rôti au four, pommes caramélisées, sauce rôtie

### Angus

Entrecôte, poêlé, béarnaise ou sauce au poivre vert

### Faon

Morilles, racines de persil, butternut, sauce gibier

#### SUPPLÉMENT

Mayonnaise  
Frites

Salade chicons  
Haricots verts  
Salade verte

