

VOORGERECHTEN

Artisjok

- Salade, zomertruffel, peer, blauwe kaas
- Lauw, mosseltjes, yoghurtvinaigrette, bieslook

Oester

- Zes holle, Marenne, Daniel Surlut

Rund

- Carpaccio, rode biet, kers, ganzenlever

Ganzenlever

- Gebraden, esdoornsiroop, peer, blauwe kaas

Kreeft

- Jonge slablaadjes, avocado, pompelmoes, whisky/mayo
- Ricotta ravioli, zeegroente, bisque

Linguini

- Zomertruffel, jus, parmezaan

Zeebrugse garnalen

- Cocktail of kroketjes

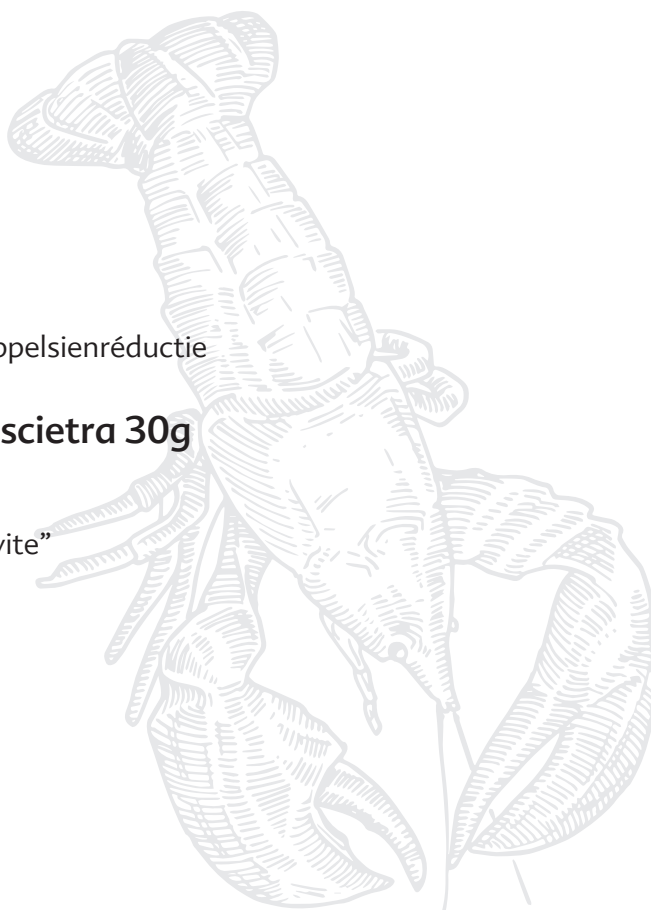
Langoustines

- “à la plancha” pittig gekruid, appelsienréductie

Kaviaar Impériale Héritage, Oscietra 30g

- Natuur, toast, zure room
- Aardappelmousseline “Moscovite”

Diner 4-gangenmenu



ENTRÉES

Artichaut

- Salade, truffes d'été, poire, fromage bleu
- Tiède, moules, vinaigrette yaourt, ciboulette

Huîtres

- Six creuses, Marenne, Daniel Sorlut

Boeuf

- Carpaccio, betterave rouge, cerises, foie d'oie

Homard

- Salade mesclun, avocat, pamplemousse, whisky/mayo
- Ricotta raviolis, légumes de mer, bisque

Foie d'oie

- Poêlé, poire, fromage bleu, sirop d'érable

Linguini

- Truffes d'été, jus, parmesan

Crevettes de Zébruges

- cocktail ou croquettes

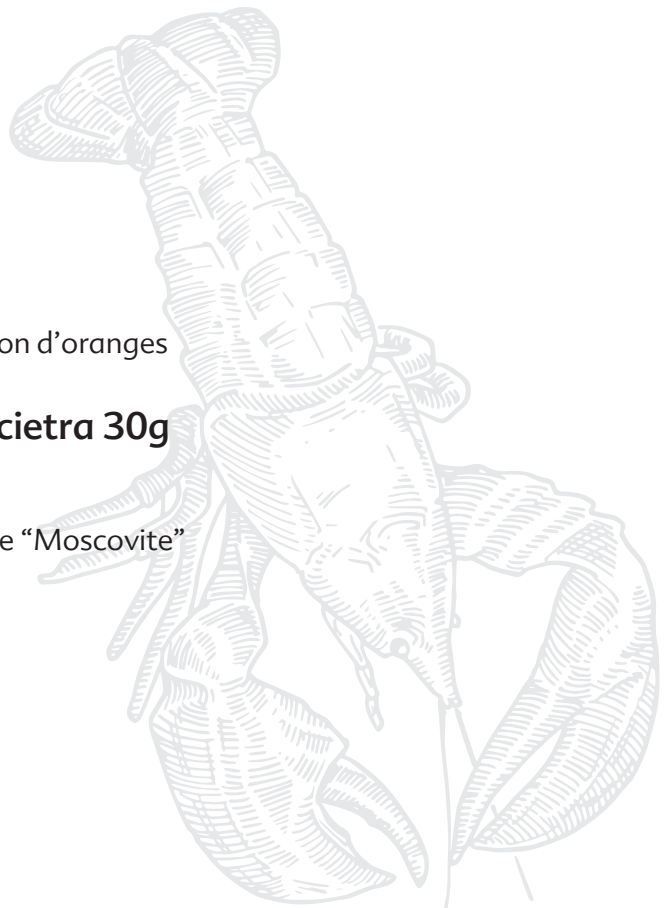
Langoustines

- "à la plancha", épicées, réduction d'oranges

Caviar Impériale Héritage, Oscietra 30g

- Nature, toast
- Mousseline de pommes de terre "Moscovite"

Dîner menu 4 plats



HOOFDGERECHTEN

Vis & Schaaldieren

Zeetong

- Gebraden, tartaarsaus
- Gepocheerd, witte wijn, garnaal

Kabeljauw

- Gepocheerd, bladspinazie, mousseline of graanmosterdsausje

Baars

- In zoutkorst, enkele groenten, blanke boter (voor 2 pers.)
- Gelakt met appel, venkel, krab (voor 1 pers.)

Tarbot

- Gepocheerd, mousseline, bladspinazie
- Gebraden, choronsaus

Zeebrugse garnalen

- Salade, mayo, frietjes

Kreeft

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

King krab scharen

- Geroosterd, chorizo, kruidenboter

Vlees en gevogelte

Mechelse koekoek

- Ovengebraden, gekarameliseerde appeltjes, braadjus

Jonge duif

- Erwt, jonge wortel mousseline, girolles, gevogelte / truffeljus

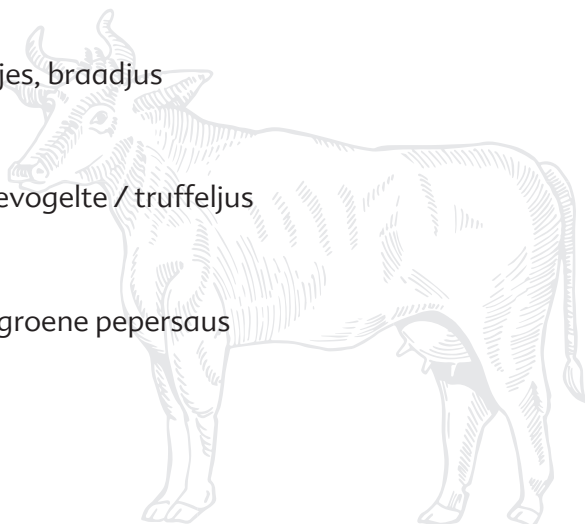
Angus

- Rundslende, gebraden, béarnaisesaus of groene pepersaus

BIJGERECHTEN

Mayonaise
Frietjes

Witloofsalade
Groene salade
Groene boontjes



PLATS PRINCIPAUX

Poissons et crustacés

Sole

- Meunière, sauce tartare
- Poché, vin blanc, crevettes

Cabillaud

- Poché, sauce mousseline, épinards en branche
- Au sauce à la moutarde de meaux

Bar

- Encroûte de sel, quelques légumes, beurre blanc (pour 2 pers.)
- Lacqué de pommes, fenouil, crabe (pour 1 pers.)

Tarbot

- Poché, sauce mousseline, épinards en branche
- Rôti au four, sauce charon

Homard 500g

- Tiède, salade, mayo
- À la nage, beurre blanc

Manchons de crabe royale

- Grillés, chorizo, beurre aux herbes

Crevettes de Zébruges

- Salade, mayo, frites

Viandes et volaille

Coucou de Malines

- Rôti au four, pommes caramélisées, jus de cuisson

Pigeonneau

- Petit pois, mousseline de jeunes carottes, jus de volaille / truffes, girolles

Angus

- Entrecôte, poêlé, sauce béarnaise ou sauce au poivre vert

SUPPLÉMENT

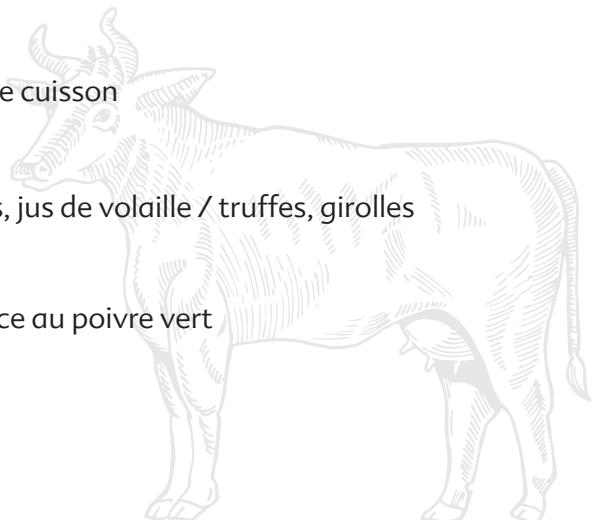
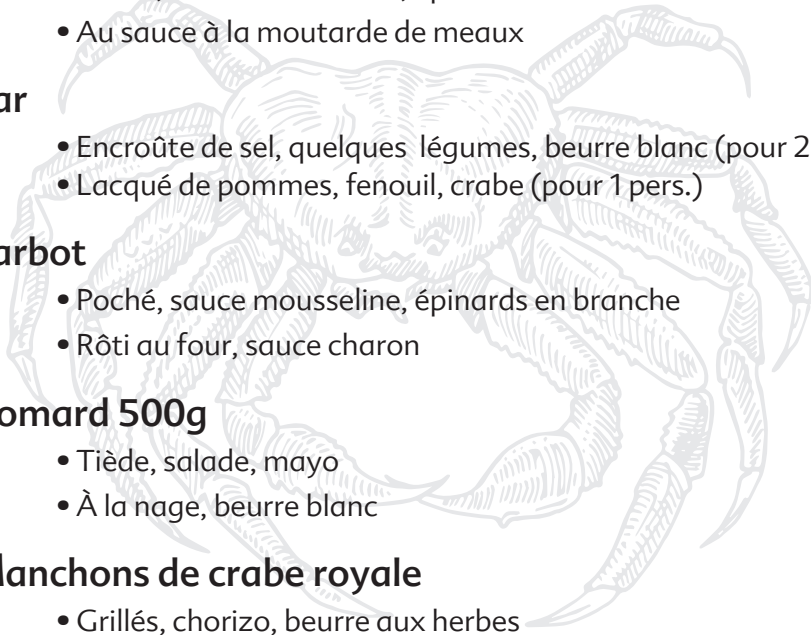
Mayonnaise

Frites

Salade chicons

Haricots verts

Salade verte



NADERECHTEN € 16

Rood fruit

Vanilleroomijs, slagroom, frambozenjus

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

Vijgenconfituur, notenbrood

DESSERTS €16

Fruits rouges

Glace vanille, chantilly, jus framboises

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

Confiture figues, pain aux noix