

VOORGERECHTEN

Oesters

- Zes Zeeuwse platte 4/0, ijsgekoeld
- Zes Zeeuwse platte 4/0, champagnesaus

Artisjok

- Jonge slablaadjes, herfsttruffel, peer en blauwe kaas

Ganzenlever

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

Sint-Jacobsvrucht

- Gebraden, eekhoortjesbrood/truffel tapenade, waterkersemulsie

Kreeft

- Ricotta raviolis, bisque, zeegroente

Zeebrugse garnalen

- Huisgepeld, cocktail of kroketjes

Linguini

- Herfsttruffel, parmezaan, jus

Langoustines

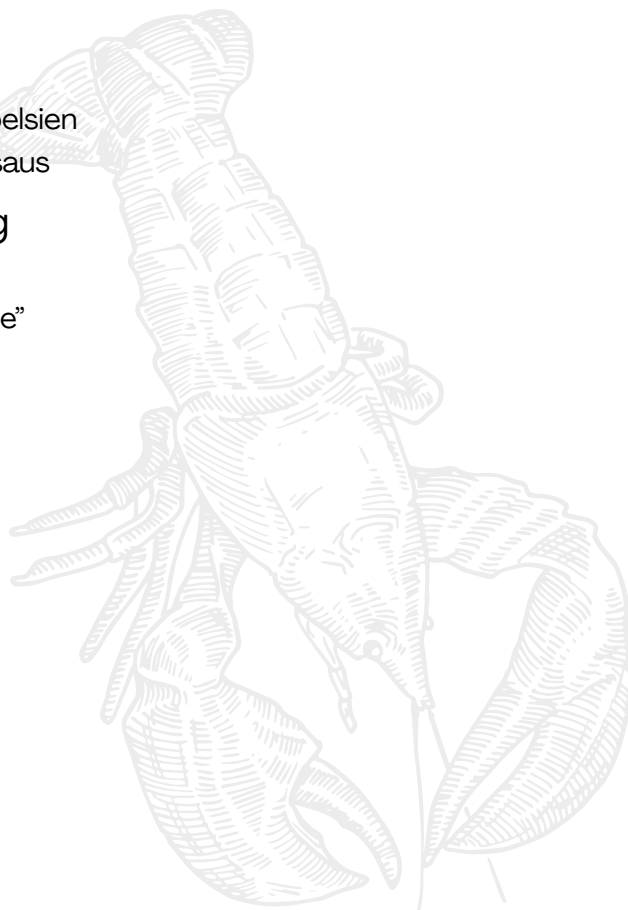
- “à la plancha” pittig gekruid, appelsien
- Gesmolten witloof, champagnesaus

Kaviaar Impérial Héritage 30g

- Oscietra, natuur, toast
- Aardappelmousseline “Moscovite”

Diner 4-gangenmenu

Lunch 3-gangenmenu



ENTRÉES

Huîtres

- Six plats 4/0 Zélande, sur glace
- Six plats 4/0 Zélande, sauce champagne

Artichaut

- Salade mesclun, truffe d'automne, poire, fromage bleu

Coquilles Saint-Jacques

- Poêlées, tapenade de cèpes et truffes, émulsion de cressonfontaine

Homard

- Raviolis ricotta, légumes de mer, bisque

Foie d'oie

- Terrine, chutney de mango, brioche
- Poêlé, poire, fromage bleu, sirop d'érable

Crevettes de Zébruges

- Épluchées par nos soins, en cocktail ou croquettes

Linguini

- Truffes d'automne, jus, parmesan

Langoustines

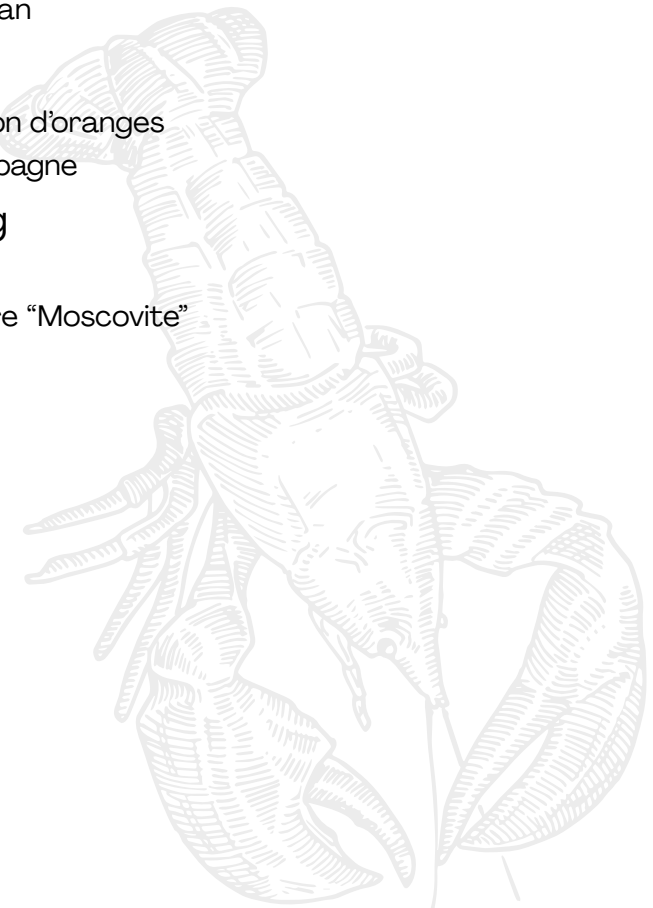
- "à la plancha", épicées, réduction d'oranges
- Fondu de chicons, sauce champagne

Caviar Impérial Héritage 30g

- Oscietra, nature, toast
- Mousseline de pommes de terre "Moscovite"

Dîner menu 4 plats

Déjeuner menu 3 plats



HOOFDGERECHTEN

Vis & Schaaldieren

Zeetong

- Gebraden, tartaarsaus

Kabeljauw

- Gepocheerd, bladspinazie, mousseline
- Ovengegaard, épinards en branche, blanke boter, graanmosterd

Baars

- Gelakt met Granny Smith appel, venkel, king krab

Tarbot

- Gepocheerd, mousseline, bladspinazie
- Ovengegaard, choronsaus

Kreeft ± 500g

- Lauw, salade, mayo
- Linguini, kreeftjus, dragon, "à l'armoricaine"

Zeebrugse garnalen

- Huisgepeld, salade, mayo, frietjes

Vlees en gevogelte

Fazant 2 pers.

- "Brabançonne", witloof, ovengebraden
- "Champagne", appel en veenbes

Hoeve patrijs

- In druivenblad gebraden, appel en veenbes

Angus

- Rundslende, gebraden, béarnaisesaus
- Rundslende, groene pepersaus

BIJGERECHTEN
Mayonaise
Frietjes

Witloofsalade
Groene salade
Groene boontjes



PLATS PRINCIPAUX

Poissons et crustacés

Sole

- Meunière, sauce tartare

Cabillaud

- Poché, sauce mousseline, épinards en branche
- Rôti au four, épinards en branche, sauce à la moutarde de meaux

Bar

- Lacqué de pommes Granny Smith, fenouil, crabe royale

Tarbot

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

Homard ± 500g

- Tiède, salade, mayo
- Linguini, jus d'homard, estragon, "à l'armoricaine"

Crevettes de Zébruges

- Épluchées par nos soins, salade, mayo, frites

Viandes et volaille

Faisant 2 pers.

- Brabançonne, chicons, rôti au four
- Au champagne, pommes et airelles

Perdreau de ferme

- Rôti au feuille de vigne, pommes et airelles

Angus

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

SUPPLÉMENT
Mayonnaise
Frites

Salade chicons
Haricots verts
Salade verte

