

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

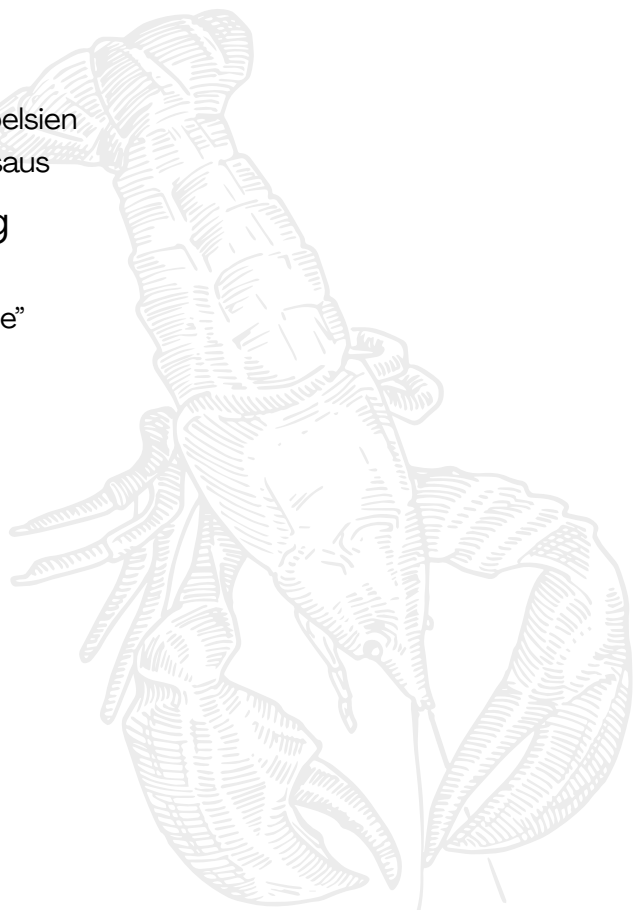
- “à la plancha” pittig gekruid, appelsien
- Gesmolten witloof, champagnesaus

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

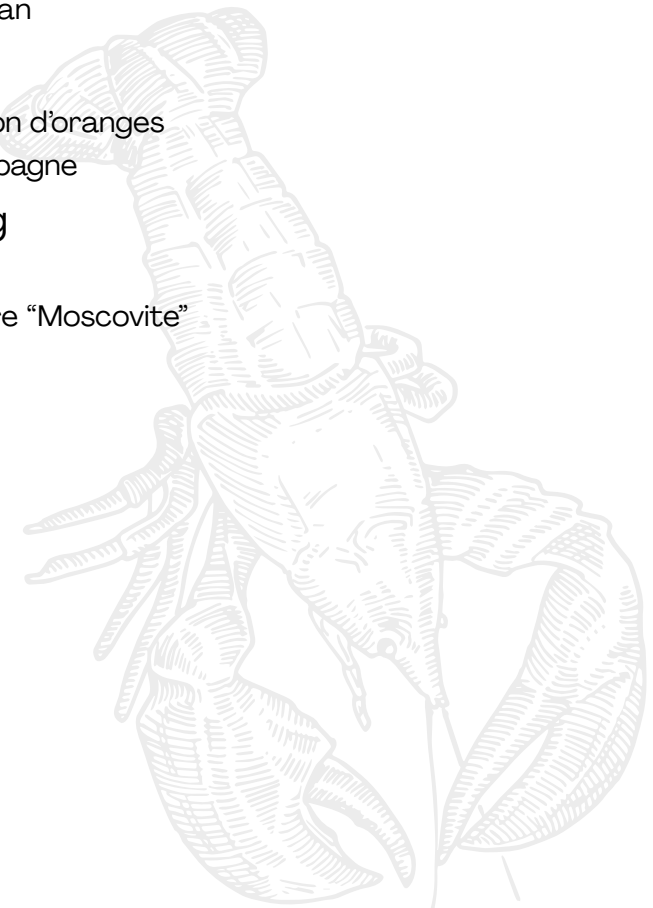
- "à la plancha", épicées, réduction d'oranges
- Fondu de chicons, sauce champagne

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
- Gepocheerd, garnaaltjes, witte wijn

Kabeljauw

- Gepocheerd, bladspinazie, mousseline
- Ovengebraden, graanmosterd, bladspinazie

Baars

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

Tarbot

- Gepocheerd, mousseline, bladspinazie
- Ovengegaard, choronsaus

Kreeft ± 500g

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

Zeebrugse garnalen

- Huisgepeld, salade, mayo, frietjes

Vlees en gevogelte

Mechelse koekoek

- Ovengebraden, gekarameliseerde appeltjes

Kalfszwezerik

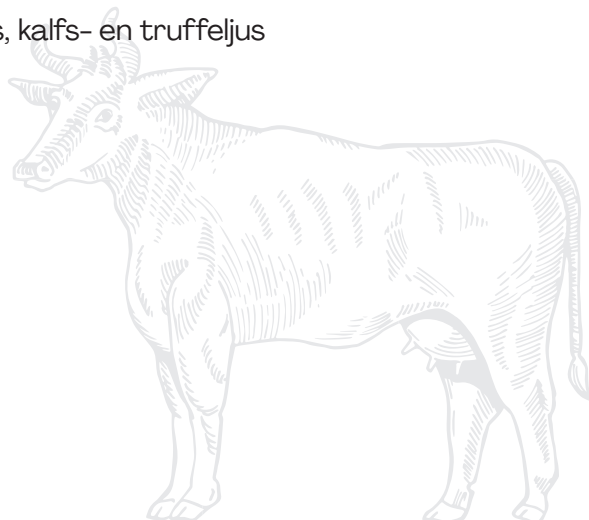
- Krokant gebraden, boerekool, morieltjes, kalfs- en truffeljus

Angus

- Tussenrib, béarnaisesaus
- Tussenrib, groene pepersaus

BIJGERECHTEN
Mayonaise
Frietjes

Witloofsalade
Groene salade
Groene boontjes



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

