

Onze suggesties

Voorgerechten

Asperges

Morieljes/ tuinboon/ postelein/ bonenkruid **25,00 €**

Verse kikkerbillen

Kruiden/ Look **24,00 €**

Krokante pluma

Erwt/ snijboon en rode ui **21,00 €**

Stoofpotje van asperges

Gerookt spek/ postelein **19,00 €**

Carpaccio van Yellow tail

Soja/ komkommer/ jalapeño/ gember **22,00 €**

Hoofdgerechten

Pasta met zomertruffel (veggie)

Pasta / parmezaan **35,00 €**

Champignon (veggie)

Gepocheerd eitje/ zure room/ pijpajuin **21,00 €**

Gebakken kalfszwezeriken

Spinazie/morieljes/ ganzenlever **36,00 €**

Zeebarbeel

Chinees bieslook/ gerookte paprika/ tomaat/ risotto **28,00 €**

Zwartpoot kip

Rate du Touquet aardappel/ zomertruffel/ witloof **30,00 €**

Zeetong van de Chef

Asperges/ tuinbonen/ mousseline van dragon en pickles **39,00 €**

Tarbot van de Chef

Dijonnaise/ seizoensgroente **44,00 €**

Melklambout uit de Pyreneeën (per 2 pers/ 35 min bereidingstijd)

Peulvruchten/ ratte du touquet/ peterselie **66,00 €**

Onze Klassiekers

Voorgerechten

Asperges op Vlaamse wijze

Ei/ boter/ peterselie

24,00 €

Terrine van ganzenlever

Rode wijn/ ui/ brioche

26,00 €

Langoustines

Blanke botersaus/ tomaat/ appel

29,00 €

Kaviaar (30 gram)

Aardappel Moscovite

68,00 €

6 Gillardeau Oesters

Brood/ Nori

23,00 €

Hoofdgerechten

Zeetong meunière

Salade/ puree met sjalot

37,00 €

Tarbot meunière

Salade/ puree met sjalot

44,00 €

Gegrilde filet pur West- Vlaams Rood Rund

Fris slaatje/ champignonsaus/ verse frietjes

34,00 €

Gegrilde tonijn

Cocotte met warme groentjes/ kreeftenolie

32,00 €

Gelieve ons te verwittigen als u allergisch, vegetarisch bent of een dieet volgt.

Vanaf 8 pers. vragen wij om te kiezen voor het men