

## **Entrées**

### **Carpaccio de bœuf Angus "Grand cru"**

Truffe d'hiver/ roquette/ parmesan

**24,00 €**

### **Pomme de terre 'Polder' confite**

Jalapeno/ Jamon Iberico/ morilles

**24,00 €**

### **Langoustines**

Beurre blanc/ tomate/ pommes

**29,00 €**

### **King Crabe grillé**

Thym/ beurre/ ail

**34,00 €**

### **Caviar (30 gram)**

Pomme Moscovite

**68,00 €**

### **Caille laquée**

Terrine de foie gras/ betterave rouge

**22,00 €**

### **Cannelloni (veggi)**

Morilles/ épinards/ ricotta

**24,00 €**

### **Cannelloni / queue de bœuf**

Morilles/ épinards/ ricotta

**25,00 €**

### **Huitres Gillardeau (6pcs.)**

Nori/ citron

**24,00 €**

### **Noix de Saint-Jacques**

Truffe d'hiver/ endives/ céleri-rave

**28,00€**

## Plat principal

**Sole meunière** Salade/ purée avec échalote  
**Sole du Chef** babeurre/tomate/ crevettes décortiquées à la main **39,00 €**

**Turbot meunière** Salade/ purée avec échalote  
**Turbot du Chef** Dijonnaise/ légumes **47,00€**

**Thon grillé**  
Compote de tomates/ Béarnaise **33,00 €**

**Skrei meunière** Salade/ purée avec échalote  
**Skrei du Chef** Chou Frisé/ barbe des moines/ bière blanche **32,00€**

**Filet pur grillée Rouge de Flandres Occidentale**  
sauce Choron/ salade / frites **34,00 €**

**Côtelette d'agneau**  
Ail des ours/ ras-el-hanout/ semoule/ courgette **35,00 €**

**Pigeonneau de Steenvoorde**  
Persil tubéreux/ chou de Bruxelles/ pommes mousseline **36,00 €**

**Ris de veau poêlés**  
Épinards /morilles/ foie gras d'oie **38,00 €**

**Longe de veau**  
Pomme de terre sautée/ chou de Bruxelles/ jeunes carottes **35,00 €**

**Pâtes aux truffes d'hiver (veggie)** **37,00 €**

**Veillez à partir de 8 personnes choisir notre menu.**

**Informations sur les allergènes disponibles**