

Onze suggesties

Voorgerechten

Tartaar van kalf 'West-Vlaams Rood rund'
Pickles/ gefruite ui/ appelkapper/ radijs **20,00 €**

Carpaccio van Espadon
Soja/ komkommer/ jalapeño/ gember **22,00 €**

Verse kikkerbillen
Kruiden/ look **24,00 €**

Bretoense artisjok 'Prince de Bretagne'
Handgepelde Noordzeegarnaal/ graantjesmosterd/ ei **26,00 €**

Bretoense kreeft
Venkel/ beurre blanc/ tijm/ appel/ 'Coeur de boeuf tomaat' **28,00 €**

Hoofdgerechten

Champignon (veggie)
Gepocheerd eitje/ zure room/ pijpajuin **21,00 €**

Pasta met zomertruffel (veggie)
Pasta / parmezaan **30,00 €**

Zwartpoot kip
Tijm/ seizoensgroentjes/ zomertruffel/ dragon **28,00 €**

Bretoense kreeft
Fedeuà/ beurre de thym/ tomates séchés au soleil **34,00 €**

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

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

Tarbot van de Chef
Dijonnaise/ seizoensgroenten **44,00 €**

Melklambout uit de Pyreneeën (per 2 pers/ 35 min bereidingstijd)
Peulvruchten/ ratte du touquet/ peterselie **66,00 €**

Zeebaars in zoutkorst (2pers.)
Tamarinde/ selectie van Provençaalse tomaat/ zoete aardappel **42,00 € p.p**

Onze Klassiekers

Voorgerechten

Pasta met zomertruffel (veggie)
pasta met parmezaan **25,00 €**

Gerookte paling
Terrine van ganzenlever/ rode biet/ appel **26,00 €**

Langoustines
Blanke botersaus/ tomaat/ appel **29,00 €**

Geroosterde King krab
Thijmbotersaus/ look **34,00 €**

Kaviaar (30 gram)
Aardappel Moscovite **68,00 €**

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/ Béarnaisesaus/ 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 menu