

VOORGERECHTEN / ENTRÉES

Rauw / Cru

- Zes holle Franse ‘Marennes’ oesters, ijsgekoeld / Six huîtres creuses “Marennes”, sur glace
- Baars, venkel/zeegroente, ponzu, krab / Bar de mer, genouil/légumes de mer, ponzu, crabe, wasabi
- Rund, carpaccio, kers, ganzenlever, parmezaan / Boeuf, carpaccio, cerises, foie gras, roquette, parmezaan

Artisjok / Artichaut

- Jonge slablaadjies, peer, blauwe kaas, zomertruffel / Salades pousses, poire, fromage blue, truffes d’été
- Lauw, mosseltjes, yoghurt, bieslook / Tiède, moules, yaourt, ciboulette

Noordzeevissoep / Soupe de la mer du Nord

- Lookbroodkorstjes, rouille / Croûtons à l’ail et rouille

Ganzenlever / Foie d’oie

- Gebraden, venkel, appel, Calvados / Poêlé, genouil, pomme, Calvados

Tempura

- Nobashigarnaal, groente, aioli, zoete puntpaprika emulsie / Crevettes Nobashi, légumes, aioli, émulsion de paprika pointu

Zeebrugse garnalen / Crevettes de Zébruges

- Huisgepeld, cocktail of kroketjes / Épluchées par nos soins, en cocktail ou croquettes

Langoustines

- “à la plancha” pittig gekruid, appelsien / épicées, réduction d’oranges
- Gesmolten witloof, champagnesaus / fondu de chicons, sauce champagne

Kaviaar / Caviar Impérial Héritage 30g

- Oscietra, natuur, toast / Oscietra, nature, toast
- Oscietra, aardappelmousseline / Mousseline de pommes de terre

Linguini

- Zomertruffel en jus, parmezaan / Truffes d’été et jus, parmesan

Diner/dîner menu 4-gangen/plats

Lunch menu 3-gangen/plats

HOOFDGERECHTEN / PLATS PRINCIPAUX

Vis & Schaaldieren / Poissons et crustacées

Zeetong / Sole

- Gebraden, tartaarsaus / Meunière, sauce tartare
- Gepocheerd, garnaaletjes, witte wijn / Pochée, crevettes, vin blanc

Kabeljauw / Cabillaud

- Gepocheerd, bladspinazie, mousseline / Poché, épinards, sauce mousseline
- Ovengebraden, graanmosterd, bladspinazie / Rôti au four, épinards, sauce à la moutarde de meaux

Baars / Bar

- In zoutkorst, enkele groenten, blanke boter / En croûte de sel, quelques légumes, beurre blanc (2 pers.)
- Gelakt met Granny Smith, venkel, krab, blanke boter / Lacqué de Granny Smith, fenouil, crabe, beurre blanc (1 pers.)

Tarbot / Turbot

- Gepocheerd, mousseline, bladspinazie / Poché, épinards, mousseline
- Ovengegaard, choronsaus / Rôti au four, sauce choron

Kreeft / Homard ± 500g

- Lauw, salade, mayo / Tiède, salade, mayo
- Groenten/kruidentbouillon, “à la nage” / à la nage de légumes et herbes
- Linguini, dragon, tomaat, “à l’armoricaine” / Linguini, estragon, tomates, “à l’armoricaine”

Zeebrugse garnalen / Crevettes de Zébruges

- Huisgepeld, salade, mayo, frietjes / épluchées par nos soins, salade, mayo, frites

Vlees en gevogelte / Viandes et volaille

Mechelse koekoek / Coucou de Malines

- Ovengebraden, gekarameliseerde appeltjes / Rôti au four, salade, pommes caramélisées (2 pers.)

Jonge duif / Pigeonneau

- Naturel gebraden, “Clamart”, erwt, wortel/kokos mousseline / Rôti au naturel, “Clamart”, petit pois, mousseline de carottes/cocos

Angus

- Rundslende, béarnaisesaus / Entrecôte, béarnaise
- Rundslende, groene peperroomsaus / Entrecôte, sauce au poivre vert

BIJGERECHTEN / SUPPLÉMENT

Béarnaise / béarnaise

Groene peperroomsaus / sauce au poivre vert

Mayonaise / Mayonnaise

Frietjes / Frites

Witloofsalade / Salade chicons

Groene salade / Haricots verts

Groene boontjes / Salade verte