



LUNCH 2 GANGEN / LUNCH 2 SERVICES

€ 40

Voorgerecht & Hoofdgerecht menu chef's choice
Entrée & Plat principal menu chef's choice

MENU 3 GANGEN/ MENU 3 SERVICES

€ 55

Menu Chef's Choice

MENU 4 GANGEN/ MENU 4 SERVICES

€ 75

Menu 3 gangen + warm voorgerecht Chef's choice
Menu 3 services + entrée chaude Chef's Choice
per tafel/ par table

À la carte

Voorgerecht/ Entrée € 22,-

Hoofdgerecht/ Plat € 31,-

Dessert € 15,-

Vanaf 8 personen enkel mogelijk om menu te verkrijgen.

À partir de 8 personnes, il est uniquement possible d'obtenir un menu.

MENU CHEF'S CHOICE

Rundscarpaccio

Carpaccio de boeuf

Gerookte paling, pesto van daslook

Anguille fumé, pesto d'ail des ours

Gevulde zeetong met kalfszwezerik

Sole farcie avec ris de veau

Artisjok, aardappel "Noirmoutier", barigoule jus

Artichaut, pommes de terre 'Noirmoutier', jus barigoule

Variatie van pistache en kersen

Déclinaison de pistache et cerises


MENU CHEF'S CHOICE



HAPJES/ TAPAS

Huisgemaakte Kroketten / Croquettes maison	€ 9,-
Bordje charcuterie / Assiette de charcuterie	€ 14,-
Artisjok/ artichaut	€ 12,-
Huisgerookte zalmforel/ truite saumoné fumé maison	€ 12,-

VOORGERECHTEN/ ENTRÉES

Kroketten van handgepelde garnalen Croquettes de crevettes grises épluchées à la main	€ 29,-
Cassolette van bouchotmosselen Cassolette de moules bouchots Gerookt rundsvlees en boerenbrood Bœuf fumé et pain de campagne	€ 28,-
Variatie van tomaat, Feta en schelvis Variation de tomates Feta et haddock	€ 27,-
Goudbrasem gemarineerd met citrus en kokos Dorade mariné aux agrumes et coco Krokante jonge groentjes Jeunes légumes croquants	€ 27,-
 Krokant van oesterzwammen Croustillant de pleurotes Salade met sesamdressing Salade sauce au sésames	€ 25,-

CLASSIC
X
MODERN



HOOFDGERECHTEN/ LES PLATS

Gebakken varkensfilet € 39,-

Filet de cochon rôti

Artisjok, cantharellen, guanciale, aardappelmoelleux, jus met pickles
Artichaut, girolles, guanciale, moelleux de pommes de terre, jus aux pickles

Lijnkoolvis en kokkels € 36,-

Lieu jaune de ligne et coques

Verse erwttjes en venkel, aardappel "Noirmoutier", mousseline met vlierbloesem
Petit pois frais et fenouil, pommes de terre 'Noirmoutier', mousseline à la fleur de sureau

Gegrilde tarbot € 39,-

Turbot grillé

Aardappelen met peterselie, waterkers, mousseline saus
Pommes de terre au persil, cresson, sauce mousseline



Risotto met groene courgette en basilicum € 29,-

Risotto aux courgettes vertes et basilic

Tomatenkaramel
Caramel de tomates

Gekonfijte runderwang met Kriek Boon € 39,-

Joue de bœuf confit à la Kriek Boon

Jonge wortelen, pommes dauphine met salie
Jeunes carottes, pomme dauphine à la sauge

Vlees Suggestie door onze chef € 40 - € 50 p.p.

Viande en suggestion de notre chef

Americain façon Bieke (zaalbereiding/ préparation en salle) € 35,-

Frietjes en salade
Frites et salade

MODERN X CLASSIC



DESSERT

Ganache van pure chocolade en lavendel	€ 16,-
Ganache aux chocolats noir et lavande	
Rood fruit, krokant van chocolade	
Fruits rouges, croustillant de chocolat	
Aardbeien taartje	€ 16,-
Tarte fine aux fraises	
IJs met maniguettepeper	
Glace poivre maniguette	
Variatie van perzik	€ 16,-
Déclinaison de pêche	
IJs van rozemarijn uit de tuin	
Glace aux romarin du jardin	
Dame Blanche	€ 12,-
Fraise Melba	€ 15,-
Kaasplank/ Assiette fromages	€ 19,-
Keuze van de Kaas - Sommelier/ choix du Maître Fromager	

MADEIRA - SHERRY - PORTO

Madeira Maderista Dry - Tinta Negra Reserva	€ 8,-
Madeira H. M. Borges - 15Y - Verdelho	€ 12,-
Madeira Cossart Gordon 2013 - Bual	€ 14,-
Madeira Barbeito - 10y - Malvasia	€ 10,5
Porto Grahams - 6 Grapes - Reserve	€ 8,-
Porto Grahams - Tawny Port 20 Years	€ 14,-
Sherry "Alfonso" Oloroso - Gonzalez Byass	€ 8,-
Sherry "Nectar" Pedro Ximénez - Gonzalez Byass	€ 10,-

HOME, SWEET HOME