

La Sapinière Menu

Gelieve vanaf 6 personen de keuze te beperken tot 4 gerechten per tafel om wachttijden te vermijden.

Chef Terence McGarrity en zijn team stellen U graag hun menu voor:

Starters

OESTERS NATUUR (6ST)

Franse creuse Supérieur nr. 3

GARNAALKROKETTEN (2ST) - LOCAL

grijze garnaal - peterselie - citroen

GEBAKKEN GANZENLEVER

Gecarameliseerde appel - rozemarijn - calvadossaus

GAMBAS A LA PLANCHA (6ST)

Black tiger - gerookte paprika - verse kruidenboter - citroen

CARPACCIO

Ierse filet pur - truffel dressing - tomaat - pijnboompit - rucola - olijf

CARPACCIO VAN SINT-JACOBSNOTEN

Sint-Jacobsnoten - gemarineerd - limoen

SALADE VAN WARME GEITENKAAS - VEGGIE

Slaz- geitenkaas - warme honing

Mains

PASTA TRUFFEL

fettuccine - parmesan - verse Bianchetto lente truffel

KABELJAUW

Champagnesaus - quinoa - gekonfijte tomaten

TONG (500GR)

Witloofslaasje - frietjes

KREEFT SAPINIÈRE - CHEF'S SIGNATURE

gegratineerd - fettuccine parmesan - tomaat - salsa verde - basilicum

COTE À L'OS (MIN 2PERS - 1200GR)

Witloofslaasje - trio van sausjes - frietjes

FILET PUR (250G)

Ierse Hereford - sla - frietjes

keuze uit: bearnaisesaus - pepersaus - champignonsaus

RIB EYE (300G)

Ierse Hereford - sla - frietjes

keuze uit: Bearnaise - pepersaus - champignonsaus

SURF & TURF

Brochette van Filet pur en Gambas - Choroonsaus

STOEMP OP GROOTMOEDERS WIJZE

Op basis van seizoensgroentjes

COQUE AU VIN

Aardappelkroketjes - witloofslaasje

VEGETARISCH GERECHT

Gelieve te vragen aan uw ober naar het vegetarische gerecht vande dag

SUPPLEMENT FRIET

SUPPLEMENT SLA

SUPPLEMENT GROENTJES

Kaviaar

Royal Belgian Caviar is in ons land de pionier van 'het zwarte goud'. In 2002 verscheen Royal Belgian Caviar als eerste en enige Belgische kaviaarproducent op de markt. 100% Belgisch 100% natuurlijk.

POMME MOSCOVITE - CHEF'S SIGNATURE - LOCAL

creatie van de chef - aardappel - zure room - sjalot - groene kruiden

Desserts

TIRAMISU

Mascarpone - biscuits - cacao - slagroom

DAME BLANCHE

verse vanille ijs - chocoladesaus

CRÈME BRULÉE

huisgmmaakt

COUP COLONEL

Citroensorbet - vodka - munt

KAASPLANK (LOOBUYCK KNOKKE) - LOCAL

4 Belgische kazen - seizoens compote - krenten brioche

CITROENTAARTJE

Rode vruchten

For the kids

SPAGHETTI BOLOGNAISE

parmesan

PASTA MET BOTER

parmesan

GARNAALKROKETJE (1ST)

grijze garnaal - frietjes - peterselie - citroen

VISREEPJES

frietjes - tartaarsaus - citroen

KIPFILET

frietjes - appelmoes - tomaatjes

KINDER STEAK

wortel puree - frietjes

Desserts for the kids

KINDERIJSJE

KINDER DAME BLANCHE

VISSERSMENU

WINTERMENU

Gelieve vanaf 6 personen te beperken tot 4 gerechten per tafel om wachttijden te vermijden.