

SUGGESTIES | SUGGESTIONS

VOORGERECHTEN | ENTRÉES

Zeeuwse platte oesters <i>Huîtres plates de Zélande</i>	6 stuks 6 pièces	32.00
Sushi & sashimi van zalm, crème van wasabi, ramen, gember en koriander <i>sushi & sashimi de saumon, crème de wasabi, radis noir, gingembre et coriandre</i>		23.00
Gemarineerde zeebaars en artisanaal gerookte paling met zure room en groene kruiden <i>Bar de ligne mariné, anguilles fumées artisanal, crème épaisse et herbes vertes</i>		24.00
Gegratineerde Bretoense Sint-Jakobsnootjes met grijze garnalen <i>Noix de Saint-Jacques de Bretagne gratinées et crevettes grises</i>		26.50

HOOFDGERECHTEN | PLATS PRINCIPAUX

Cannelloni met ricotta, jonge spinazie, rucola, basilicum en coulis van gekonfijte tomaat <i>Cannelloni au ricotta, jeunes épinards, roquette, basilic et coulis de tomates confites</i>		23.00
Tempura van gamba's, okra, basmatirijst met kaffir, zoetzure tomaat en koriander <i>Tempura de gambas, gombos, riz basmani au kaffir, tomates aigre-doux et coriandre</i>		32.00
Gestoofd kalfswangetje met trappistenbier, Parijse champignons, jonge uitjes en gekonfijte worteltjes, verse frietjes <i>Cassoulet de joues de veau à la bière trappiste, champignons de Paris, jeunes oignons et carottes confites, pommes frites</i>		26.00
Jong duifje, gestoofde erwtes met kropsla, kroketje met zwarte truffel en braadjus <i>Jeune pigeon, étuvé de petits pois et laitue, croquettes à la truffe noir et jus naturel</i>		38.00

VANAF EIND FEBRUARI | A PARTIR DE FIN FÉVRIER

Hoppescheuten, gepocheerd hoeve-eitje en mousseline <i>Jets de houblon, œuf poché, sauce mousseline</i>	dagprijs prix du jour
--	-------------------------

KREEFT UIT ONS HOMARIUM - HOMARD DE NOTRE VIVIER (500 GR.)

Kreeft 'belle vue' <i>Homard 'en belle vue'</i>	52.00
Salade van lauwe kreeft 'décortiqué' <i>Salade de homard tiède 'décortiqué'</i>	53.00
Kreeft gegrild met look, rode kerrie, basmatirijst <i>Homard, grillé à l'ail, curry rouge, riz basmati</i>	55.00
Kreeft geflambeerd met cognac, fijne groentjes en luchtige room, gepersilleerde aardappeltjes <i>Homard flambé au cognac, petites légumes et crème légère, pommes persillées</i>	55.00