

Onze Koude Voorgerechten

<i>Artisjok Carpaccio en King-Krab, Andalusische Gaspacho</i>	28 €
<i>Compromis van Asperges en Gerookte Zalm met korianderroom</i>	28 €
<i>Terrine van Ganzenlever met Montbazillac, Gekonfijte Rode Uien</i>	28 €
<i>Baby-Kreeft, Tomatenjam en zijn Espuma van Rucola</i>	35 €
<i>Tian van Gerookte Eendenborst en Lever Chips, Knapperige Aziatische Salade</i>	25 €

Onze Soepen

<i>Potage du Jour</i> <i>Dagsoep</i>	8 €
---	-----

Onze Warme Voorgerechten

<i>Fricassee van baby-Kreeft en Asperges, Nantua Saus</i>	35 €
<i>Gebraden Langoustines met Vadouvan Botersaus</i>	30 €
<i>Asperges op Vlaamse Wijze of Mousselinesaus</i>	28 €
<i>Gebakken Ganzenlever, Gearomatiseerd met Tonkaboon en Appelmoes met Peperkoek</i>	28 €

Onze Visgerechten

<i>Gegrilde Zonnevis met Zonnegroenten, Vergine Olijfolie en Basilicum</i>	40 €
<i>Gepocheerde Kabeljauw, Emulsie van Schelpdierensap</i>	36 €
<i>Zeeduivel met Schaaldieren Saus, Risotto van Witte en Groene Asperges</i>	36 €
<i>De Klassieke 'Meunière' Noordzeetong</i>	40 €

Onze Vleesgerechten

<i>Gebraden Taling met Honing en Uien, 'Gaufrette' Aardappelen (2 pers.)</i>	78 €
<i>Gebakken Rundsfilet, Paprikaboter en Fricassee van Artisjok</i>	40 €
<i>Gegrilde Kalfsfilet met Salie, Gebakken Bonen en 'Bellota' Ham</i>	36 €
<i>Gebraden Lamsribstuk in Verse Kruidenkorst</i>	36 €
<i>Fricassee van Kalfszwerikken en Niertjes met Jeneverbessen</i>	36 €

ONZE 3 GANGEN LUNCH AAN 40 €

Alle Belastingen Inbegrepen

MENU 65 €

*Vinaigrette van Asperges met 'Bellota' Ham
Gambas 'Bonbon', Aziatische Knapperige Salade
Sneetje van Ganzenlever, Gekonfijte Rode Uien*

*Viswaterzooï met Vanille
Geroosterde Eendenborst met Perzikken en Silam Peper
Stoofpotje van Kalfsniertjes 'Beaugé'*

*Aardbeien- en Rode Vruchtensoep met Amandelmelkijs
Pannenkoeken 'Suzette'*