

## voorgerechten - entrées

|   |         |
|---|---------|
| HAMACHI TATAKI<br>ZOET-ZURE VENKEL, QUINOA, CITRUS EN SOJA<br>HAMACHI TATAKI<br>FENOUIL AIGRE-DOUX, QUINOA, AGRUMES ET SOJA   | 27 EURO |
| KING KRAB EN RUND<br>KNOLSELDER, DRAGONMAYONAISE, JUS VAN SELDER EN APPEL<br>KING CRABE ET BOEUF<br>CELERI-RAVE, MAYONNAISE À L'ESTRAGON,<br>JUS DE CELERI ET POMME | 25 EURO |
| TERRINE VAN GANZELEVER<br>PEER, SPECERIJENTHEE EN BRIOCHE<br>TERRINE DE FOIE D'OIE<br>POIRE, THÉ AUX ÉPICES ET BRIOCHE  | 23 EURO |
| ST-JACOBSVRUCHT<br>GROENE ASPERGE, KROPSLA, IBERICOHAM EN PARMESAN<br>NOIX DE ST-JACQUES<br>ASPERGE VERTE, LAITUE, JAMBON IBÉRIQUE ET PARMESAN                      | 24 EURO |
| GARNAALKROKETTEN<br>"HOME MADE", PETERSELIE EN CITROEN<br>CROQUETTES AUX CREVETTES<br>"HOME MADE", PERSIL ET CITRON   | 15 EURO |
| ZEEBARBEEL EN LINGUINI<br>INKTVIS, TOMAAT EN GEFRUITE LOOK<br>ROUGET BARBET ET LINGUINI<br>SUPIONS, TOMATE ET L'AIL FRIT  | 22 EURO |

## hoofdgerechten - plats

KABELJAUW

SNIJBONEN, PARIJSE CHAMPIGNONS, JUS VAN KOKKELS EN VERJUS

CABILLAUD

HARICOTS COUPÉS; CHAMPIGNONS DE PARIS,

JUS DE COQUES ET VERJUS

32 EURO

ROG

BLOEMKOOL, ROZIJNEN EN PINDA, GEPLETTE AARDAPPEL,

JUS VAN SCHAALDIEREN MET VADOUVAN

RAIE

CHOU-FLEUR, RAISIN ET PINDA, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE,

JUS DE CRUSTACÉ ET VADOUVAN

28 EURO

TARBOT EN KREEFT

RODE BIET, OCA DE PERU EN PETERSELIEWORTEL

TURBOT ET HOMARD

BETTERAVE ROUGE, OCA DU PEROU ET RACINE DE PERSIL

38 EURO

VISSOEP

TOASTJES EN AÏOLIE

SOUPE DE POISSON

CRÔUTONS ET AÏOLIE

26 EURO

ANGUSBEEF

TUSSENRIBSTUK, VERSE FRIETJES, GEMENGDE SALADE

EN CHORONSAUS

ANGUSBEEF

ENTRECÔTE, POMMES FRITES, SALADE MIXTE ET SAUCE CHORON

28 EURO

ANJOU DUIF

GEGRILDE POMPOEN, BLONDE ERWTEN EN JUS VAN TRUFFEL

PIGEON D'ANJOU

POTIRONS GRILLÉ, POIS BLOND, JUS DE TRUFFE

34 EURO