

escabèche
TRAITEUR

escabèche
TRAITEUR

dumortierlaan 94 - b-8300 knokke-heist
tel.: +32 (0)50 60 76 50 - fax: +32 (0)50 60 33 50
gesloten op dinsdag en woensdag

traiteur met kerstavond en oudejaarsavond
traiteur pour le réveillon de Noël et de la saint sylvestre

menu

4 GANGEN – 4 SERVICES 58 EURO

ST-JACOBSVRUCHT

CARPACCIO, REMOULADE VAN NOORDZEE KRAB, PASTINAAK EN CEVICHE VAN PERSIMON

–

TARBOT

VIENNOISE VAN TRUFFEL EN BOSSCHAMPIGNONS, FREGOLA SARDA, KNOLSELDER, JUS VAN SCHAALDIEREN

–

HERTEKALF

PITTIGE POMPOENCREME, GEBAKKEN WITLOF MET SINAASAPPEL, SAVOOIKOOL EN JUS RÔTI

–

CHOCOLADE MET PISTACHEBISCUIT EN LIMOENSOEPJE

NOIX DE ST-JACQUE

CARPACCIO, REMOULADE DE CRABE DE LA MER DE NORD, PANAI, CEVICHE DE KAKI

–

TURBOT

VIENNOISE DE TRUFFE ET CHAMPIGNONS DES BOIS, FRÉGOLA SARDA, CELERIRAVE ET JUS DE CRUSTACÉ

–

CHEVREUIL

CRÈME DE POTIRON ÉPICÉE, CHICONS POËLÉ ET ORANGE, CHOU DE SAVOIE ET JUS RÔTI

–

CHOCOLAT AVEC BISCUIT PISTACHE ET SOUPE DE CITRON VERT

traiteur met kerstavond en oudejaarsavond
traiteur pour le réveillon de Noël et de la saint sylvestre

hapjes – amuses bouche

5 EURO / STUK

TONIJN, AVOCADO, CREME VAN BONITTO
THON, AVOCAT, CREME DE BONITTO

ZALM, KOMKOMMER EN APPEL RELISH
SAUMON, RELISH DE CONCOMBRE ET POMME

LIBANESE LABNEH, GRANAATAPPEL EN PISTACHE
LABNEH LIBANAIS, GRENADE ET PISTACHE

voorgerechten - entrées

ST-JACOBSVRUCHT, CARPACCIO, CARPACCIO, REMOULADE VAN KRAB, PASTINAAK EN CEVICHE VAN PERSIMON 25 EURO

NOIX DE ST-JACQUES, CARPACCIO, REMOULADE DE CRABE, PANAI ET CEVICHE DE KAKI

OESTERS, ZEELANDSE PLATTE OOOO NATUUR, GEOPEND HUITRES, PLATE DE ZELANDE OOOO NATURE, OUVERTE 5 EURO/STUK
5 EURO/PIÈCE

TERRINE VAN GANZELEVER, KWEEPEER, RODE BIET, BRIOCHE 25 EURO
TERRINE DE FOIE D'OIE, COING, BETTERAVE ROUGE, BRIOCHE

1/2 KREEFT "BELLE-VUE" 27 EURO
1/2 HOMARD "BELLE-VUE"

hoofgerechten - plats

JONGE TARBOT, VIENNOISE VAN TRUFFEL EN BOSSCHAMPIGNONS, FREGOLA SARDA, KNOLSELDER EN JUS VAN SCHAALDIEREN 32 EURO
TURBOTIN, VIENNOISE DE TRUFFE ET CHAMPIGNONS DES BOIS, FREGOLA SARDA, CELERIRAVE ET JUS DE CRUSTACÉ

HERTEKALF, PITTIGE POMPOENCREME, 34 EURO
GEBAKKEN WITLOF MET SINAASAPPEL EN SAVOOIKOOL, JUS ROTI
CHEVREUIL, CRÈME ÉPICÉE DE POTIRON,
CHICONS PÔLÉ À L'ORANGE ET CHOU DE SAVOIE, JUS RÔTI

FAZANT "À LA BRABANÇONNE", KLASSIEKE GARNITUUR, PUREE OF KROKETTEN 64 EURO
FAISANT "À LA BRANBANÇONNE", GARNITURE CLASSIQUE,
POMMES PURÉE OU POMMES CROQUETTES

FAZANT "FINE CHAMPAGNE", KLASSIEKE GARNITUUR, PUREE OF KROKETTEN 66 EURO
FAISANT "FINE CHAMPAGNE", GARNITURE CLASSIQUE,
POMMES PUREE OU POMMES CROQUETTES

dessert - dessert

CHOCOLADE MET PISTACHEBISCUIT EN LIMOENSOEPJE 12 EURO
CHOCOLAT AVEC BISCUIT DE PISTACHE ET SOUPE DE CITRON VERT