escabèche
LUNCH DINNER

voorgerechten - entrées

Zeeuwse mosselen, ceviche, zoete aardappel, wortel en kumquat, gepofte quinoa
Moules de Zélande, céviche, pomme de terre douce, carotte et kumquat, quinoa soufflé — 24 Euro

Makreel, gemarineerd, bloemkool, hazelnoot, muscatdruif en gerookte velouté
Maquereau, mariné, chou fleur, noisette, raisins muscat et velouté fumé — 27 Euro

Zalm, graved lax, komkommer, waterkers, oester, granité van wasasbi en appel
Saumon, gravlax, concombre, cresson, huitres et granité de wasabi et pomme — 28 Euro

Franse diepe oester "Daniel Sorlut", natuur op ijs (6 stuks)
Huitres creuses Française "Daniel Sorlut", nature sur glace (6 pieces) — 29 Euro

Garnaalkroketten "home made", citroen en peterselie
Croquettes aux crevettes, préparation maison, citron et persil — 21 Euro

Kalfszwezerik, ravioli met herfsttruffel en aardpeer
Ris de veau, en raviolis, truffe d'automne et topinambourg — 32 Euro

Onze dagelijks taak bestaat uit het selectioneren en bereiden van de beste produkten voor u, daardoor zijn wijzigingen mogelijk. Bedankt voor uw vertrouwen.

Chaque jour nous selectionnons et préparons les meilleurs produits pour vous. Un changement est possible. Merci pour votre confiance.

escabèche
LUNCH DINNER

hoofdgerechten - plats

Kabeljauw, gestoofd witlof, pompoen, handgepelde garnalen en curry — 38 Euro
Cabillaud, étuvé de chicons, potiron, crevettes épluchées à la main et curry

Tarbot, fondant prei, knolselder in zoutkorst en truffel-emulsie — 46 Euro
Turbot, fondant de poireau, celeri-rave en croûte de sel et émulsion de truffe

Haas, savooikool met spek, gegelaceerde knolgroenten en mosterd — 40 Euro
Lièvre, chou de savoie aux lardons, légumes de racines glacés et moutarde

Hert, cromesqui van bosschampions, gebraiseerde rode kool, aardpeer en kweepeer — 42 Euro
Cerf, cromesqui de champignons des bois, chou rouge braisé, topinambourg et coing

Fazant "à la Brabançonne" — 72 Euro (2 pers)
Faisant "à la Brabançonne" — (2 cts)

Fazant Fine champagne — 76 Euro (2 pers)
Faisant Fine Champagne — (2 cts)

Rund tussenribstuk "West-Vlaams Rood", gemengde sla, fijne frietjes, choron- of pepersaus — 39 Euro
Boef entrecôte "Rouge de Flandres", salade mixte, pomme allumette, sauce choron ou poivre crème

Onze dagelijks taak bestaat uit het selectioneren en bereiden van de beste produkten voor u, daardoor zijn wijzigingen mogelijk. Bedankt voor uw vertrouwen.

Chaque jour nous selectionnons et préparons les meilleurs produits pour vous. Un changement est possible. Merci pour votre confiance.

Indien u vragen heeft over allergenen, gelieve u te melden tot de bediening.
Si vous avez des questions en ce qui concerne certaines allergies, veuillez le signaler au service de salle.

escabèche
DESSERTS

nagerechten - desserts

Cafe glace, parfait van vanille, espuma van Baileys, cigarette russe met chocolade Café glacé, parfait à la vanille, espuma de Baileys, cigarette russe et chocolat	16 Euro
Peer "Tarte Tatin", creme van karamel, chiboust met Tonka Poire "Tarte tatin", crème caramel, chiboust de Tonka	16 Euro
Ananas, bisquit van pistache, witte chocolademousse en limoen Ananas, biscuit pistache, mousse de chocolat blanc et citron vert	16 Euro
Dame Blanche	16 Euro
Kaas Fromages	18 Euro

dessertwijnen per glas - vins de desserts

Domaine Saint-Lannes, prélude d'hiver, Côtes de Cascogne 2012	10 Euro
La Perle d'Arche, Sauternes 2015	11 Euro
Jurançon, Lionel Osmin/Sud-Ouest	11 Euro
Château de L'éberon, vin muté à l'Armagnac	12 Euro
Madeira, D'Oliveiras Verdelho 1994	25 Euro
Madeira, D'Oliveiras Malvazia 1996	28 Euro

thee/kruidenthee - thé/infusions

6 Euro

Ceylon - Darjeeling - earl grey - jamijn/jasmin - Thee van het huis
groene thee - linde - munt - ijzerkruid - rozebottel - jasmijn - kamille
Mélange maison - thé vert - tilleul - menthe - verveine - églantier - camomille

koffie - cafés

6 Euro

Dubbele espresso - Double espresso	7 Euro
Cappuccino	7 Euro
Irish - Italian - French Coffee	12 Euro