

escabèche

LUNCH DINNER

Menu “De smaken van Escabèche”

GAMBERO ROSSO

CARPACCIO, AVOCADO, REMOULADE VAN KRAB,
POMPELMOES, YOGHURT EN CURRYDRESSING



JONGE TARBOT

LAMSOOR, WITTE ASPERGE, SCHOTSE SCHEERMESSEN,
DOPERWten EN IJZERKRUID



KALFSLENDE

GROENE ASPERGES, TUINBONEN, DASLOOK,
MORILLES, “VIN JAUNE” SAUS



AARDBEIEN BISCUIT

MASCARPONE, AMANDEL EN SORBET VAN VIOLET

80 EURO

ASSORTIMENT KAAS
I.P.V DESSERT + 10 EURO

DE MENU, VOLGENS DE SMAKEN,
IS GESEERVEERD PER TAFEL.

Menu “Les goûts de l’Escabèche”

GAMBERO ROSSO

CARPACCIO, AVOCAT, REMOULADE DE CRABE,
PAMPLEMOUSSE, YAOURT, DRESSING DE CURRY



JEUNE TURBO

LAVANDE DE MER, ASPERGE BLANCHE,
COUTEAU DE MER D’ECOSSE, PETIT POIS ET VERVEINE



LONGE DE VEAU

ASPERGES VERTES, FÈVES DES MARAIS,
AIL DES OURS, MORILLES, SAUCE AU VIN JAUNE



BISCUIT À LA FRAISE

MASCARPONE, AMANDE, SORBET À LA VIOLETTE

80 EURO

ASSORTIMENT DE FROMAGES,
AU LIEU DE DESSERT + 10 EURO

LE MENU, SUIVANT LES GOÛTS,
EST PRÉPARÉ ET SERVI À L’ENSEMBLE DE LA TABLE.