

Kaart restaurant

Menu is beschikbaar van 06-05-2022 tot 30-05-2022

Voorgerechten :

- € 22 Gerookte zalm, mierikswortel, peterselie, sjalot
- € 22 Carpaccio van Black Angus **of** tonijn, pesto, rucola en Parmezaan
- € 20 Kroketten van grijze garnalen, Ruby Red, kruidensla
- € 27 Staafjes van gerookte paling, belle de Fontenay, rucola en zure room met truffelolie
- € 24 Belgische asperges op Vlaamse wijze /met gerookte zalm suppl € 9
- € 20 Burrata, kerstomaten, coulis van tomaten en basilicum
- € 45 / 30grs Kaviaar Acipenser Baeri royal select (Toast, mimosa, peterselie, sjalot en zure room)
- € 65 / 50 grs Caviar Acipenser Baeri royal select

Hoofschotel :

- € 32 Belgische asperges op Vlaamse wijze met gerookte zalm
- € 38 Gebakken zeetong, tuinkers, botersaus en frietjes
- € 30 Kabeljauw, stoofpotje van asperges, tuinbonen en mousseline
- € 52 Gegrilde tarbot op de graat, tomaten en dijonnaise
- € 42 Tussenribstuk "Australië", 120 dagen graan gevoederd, tuinkers, frietjes en groene pepersaus of bearnaise
- € 35 Jonge duif uit Anjou, erwten, spekjes et jus natuur
- € 28 Asperges, tuinbonen, tomaten gepocheerd hoeve ei en mousseline(**Vegetarisch**)