



VOORGERECHTEN

Vegetarisch

Gaspacho van asperges

Asperges op Vlaamse wijs

Roerei met seizoens truffel

Van de zee

Groene asperges, gerookte paling, avocado en granny smith

Gegrilde octopus met azijn en oregano

6 oesters Fines de Claire, n°3

Ons grijze garnaalkroketten

Van het land

Eendelever terrine met chutney van appel en ui

Holstein carpaccio, gerijpt en gerookt,

extra olijf olie van Kalamata en veldsla

Bellota ham, geroosterd boerenbrood, in blokjes gesneden tomaten,
geroosterde amandelen, sluimerwtten

SALADE

César salade, gegrilde kip, eieren, spek, ansjovis dressing,
parmezaan en croutons

Salade met gegrilde tonijn, venkel en sesam

Garnalen en kip salade, avocado, mango, dragon en honing
dressing

Noorse salade, gerookte zalm, gepocheerd ei, grijze garnalen

Club Sandwich, salade en verse frieten

GARNITUUR

Groene salade

Bouquetière van seizoensgroenten

Portie verse frietjes

Portie verse frietjes met truffel

Verse pasta met olijfolie



HOOFDGERECHTEN

Vegetarisch

Risotto met erwten, groene bonen en tuinbonen

Risotto met seizoenstruffel

Spaghetti met tomaten en basilicum

Van de zee

Américain tartaar van tonijn

Linguine met zalmhart en rucola

Gegrilde biologische zeebaars, spinazie en jonge bloemkool

Zeetongetjes, verse frietjes en salade

* 1 stuk + - 220 gr

* 2 stukken + - 440 gr

Gebakken kabeljauw, aardappelpuree, erwten, sluiwerwten en coulis van erwten

Zeebaars in zoutkorst en groenten uit de markt

2 personen (30 minuten)

Van het land

Verse Iberische linguine geparfumeerd met zwarte truffelolie
iberische hesp, tomatenblokjes en parmezaanse

Tussenribstuk van Aubrac (Frankrijk), gerijpt 4 tot 6 weken,
auberginepuree, rode paprika en basilicum

Lamsrack, groene bonen en krielaardappelen

Handgesneden rundertartaar rauw of kort gebakken
verse frietjes en mesclun salade

Kalfsvlees filet mignon met pickelssaus

Half geroosterde kip, frietjes en appelmoes

Ossenhaas Rossini, fricassee van aardappelen, groene bonen
en sluiwerwten

Rundsvleesrib van Salers (Frankrijk), gerijpt 4 tot 6 weken, natuursaus,
groenten en frietjes (2 personen) (25 minuten)

DESSERTEN

Seizoensijs

Gemarineerde aardbeien

Crème brûlée

Framboos taartje met citroencreme

Chocoladefondant met vanille ijs (12 minuten)

Griekse yoghurt, rabarber en aardbei

Ijskoffie, cacao crumble