

**“La bonne cuisine est la base du véritable bonheur.”**  
**“Good food is the foundation of genuine happiness.”**

- **Auguste Escoffier** (1846 - 1935) -

## Small bites - Apero & sharing

### small

olijf<sup>6</sup>  
brioche "STK" tartaar (vanaf 2 stuks) <sup>10</sup>

### charcuterie

chorizo<sup>14</sup>  
jamon iberico<sup>24</sup>  
charcuterie "mix" (2 of 4 pers.)<sup>22 / 36</sup>

### oosters

edamame bonen<sup>14</sup>  
dimsum "surf & turf" <sup>16</sup>

### de zee

Focaccia- tomate confit  
Sanfilippo Anchoa (vanaf 2 stuks) <sup>10</sup>  
canapés gerookte zalm<sup>22</sup>  
mini garnaalkroket (4of6)<sup>20 / 28</sup>

## Onze selectie oosters *(per 3 of 6 stuks - natuur of Fine Champagne)*

### Gillardeau N°3 - Marennes d'Oleron (Frankrijk)

Vol vlees met een zachte, zoete nasmaak. Een kwaliteitsproduct dat al jaren aan de top staat.

18 / 34

## Voorgerechten

Artisjok 'Violet de Provence' 28  
*Morielje - hoeve ei - daslook*

Carpaccio "Holstein" 26  
*Parmezaan- aceto - enoki*

Zeeduivel "dun gesneden" 26  
*Basilicum- tomaat - citrus i*

Garnaalkroket "Brabo" (per 1 of 2 stuks) 14 / 26  
*Peterselie - citroen*

Sashimi "Catch of the day" 34  
*Wakame - soya*

Paling "in 't groen" 34  
*Venkel - fijne kruiden - citrus*

Kalfszwezerik "krokant gebakken" 34  
*Groene asperge - morielje - pistache*

### Witte asperge

Huisgerookte zalm - tuinboon - blankeboter 28

Iberico - morielje 32

## Hoofdgerecht

Ravioli di ricotta <i>Bladspinazie - citroenboter</i>	32
Caesar salade (zaal bereiding) <i>Hoevekip - anjovis - parmezaan</i>	34
Vol au vent "hoevekip" <i>Friet - hollandaise</i>	35
Vol au vent "Deluxe" <i>Friet - kalfszwezerik - bisque</i>	45
Zwartpootkip "Volailles Dumas" <i>Witte asperges - doperwt - dauphine aardappel</i>	42
Jonge duif "Anjou" <i>doperwt - morielje - geglaceerde aardappel</i>	44
Lamsribstuk "Texels" (vanaf 2pers.) <i>Primeur - geconfijte krielaardappel - dragon</i>	88
Zeebaars "op vel gebakken" <i>Primeur - morielje - kasteelaardappel</i>	46
Noordzeetong "Meunière" <i>Tartaar - kropsla - aardappel naar keuze</i>	58
Reuzengamba "Carabineros" (+ -125gr - per stuk) <i>Piment D'espelette - citrusboter</i>	30

## Bijgerechten - Side's

Kropsla	5	Friet & mayonaise	4
Ceaser on the side salade	6	Dauphine-aardappel	6
Bladspinazie "kort gebakken"	6	Aardappelmousseline	6
Doperwt - jonge wortel	8	Pasta "Parmezaan"	6

Gelieve uw keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten per gang.  
Indien er vragen zijn omtrent allergenen of aanpassingen staan wij u graag bij.

## Onze selectie vlees (bereidingstijd varieert tussen 20 en 45 min)

### Holstein "Dubbeloel"

Holstein-Friesian, is een Amerikaans zwart- of roodbont melkras dat oorspronkelijk uit Nederland komt. Het is een ras dat geschikt is voor de productie van melk. Sinds enkele jaren is bij dit ras ook het "dubbel doel" populair. Een licht geaderd stuk vlees dat een heel typische smaak heeft.

STEAK tartaar	35
Filet pur (+ - 220 gr)	46
Rib eye (+ - 250 gr)	48

### Rubia Gallega

De runderen van het ras Rubia Gallega, worden gehouden in de meest noordwestelijke provincie van Spanje: Galicië. Door de vrije levenswijze en de leeftijd van de runderen, heeft het vlees een subtiele marmering. Dat komt door het vet dat tussen het spierweefsel zit. Het vlees is dieprood tot paars van kleur en de structuur is fluweelzacht en toch stevig. Na de rijping krijgt het vlees zijn unieke smaak: een parfum van foie gras met diepe smaken van boter, kruiden en noten.

Ribstuk (+ - 950 gr - 2 pers.)	135
--------------------------------	-----

Deze gerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en kropsla. Keuze tussen Bearnaise, Choron, Bordelaise of Peperroomsaus, met uitzondering van de rundstartaar, dit is een bereiding op zich.

## Onze selectie kaviaar

Céleste Caviar is een kaviaar afkomstig uit Iran van gekweekte steuren die leven in een uniek ecosysteem aan de Kaspische Zee.

### Baerii - Acipenser Baerii steur

Medium korrel met smaaknuances van boter en hazelnoot 30 of 125gr	85 / 350
--	----------

### Beluga - Huso Huso steur

Grote en stevige korrel met subtiele textuur die rijk en boterachtig aanvoelt 30 of 125gr	100 / 400
--	-----------

Degustatie "puur" <i>Blini - zure room - mimosa</i>	85 / 100
--	----------

Rundstartaar	85 / 100
--------------	----------

Deze gerechten worden geserveerd met 30 gr kaviaar (grotere grammage mogelijk). U kan een keuze maken tussen onze selectie Baerii of Beluga .