

Menu & Bites

“La **bonne cuisine** est la base du **véritable bonheur**.”

“**Good food** is the **foundation** of genuine **happiness**.”

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

Voorgerechten & sharing

Bisque "noordzeegarnaal" <i>Cognac - d'Isigny</i>	24
Groene asperge <i>Hoeve ei - morielje</i>	28
Carpaccio "Holstein" <i>Parmezaan - mosterd</i>	28
Witte asperges <i>Huisgerookte zalm - hoeve ei - mousseline</i>	32
Noordzeekrab <i>Vichyssoise - avocado - citrus</i>	34
Oosterschelde paling "gerookt" <i>Brioche - mierikswortel - radijs</i>	36
Sashimi "Catch of the day" <i>Wakame - soya</i>	36
Garnaalkroket "Brabo" (<i>per 1 of 2 stuks</i>) <i>Peterselie - citroen</i>	15 / 28
Sint-Jakobsvruchten "à la nage" <i>Blanke boter - jonge prei - wortel</i>	36

Onze selectie oesters (*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.

Natuur <i>Citroen - rodewijnazijn</i>	18 / 34
Fine Champagne <i>Sjalot</i>	20 / 36

Deze gerechten kunnen zowel individueel of in sharing besteld worden, gelieve uw keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten per gang. Indien er vragen zijn omtrent allergenen of aanpassingen staan wij u graag bij.

Hoofdgerecht

Pasta "spaghetti alla puttanesca" <i>ansjovis - parmezaan - kapper</i>	32
Caesar salade (zaal bereiding) <i>Hoevekip - ansjovis - parmezaan</i>	34
Vol au vent "hoevekip" <i>Friet - hollandaise</i>	35
Vol au vent "Deluxe" <i>Friet - kalfszwezerik - bisque</i>	45
Hoeve kip "Label Rouge" <i>morielje - witte asperges - aardappelmousseline</i>	45
Anjouduif "Clamart" <i>Doperwt - rösti aardappel - jus</i>	44
Texels lam <i>Millefeuille - lente primeur - rozemarijn</i>	44
Kalfszwezerik <i>Groene asperge - morielje - aardappelmousseline</i>	54
Skrei <i>Groene asperges - aardappelmousseline - blanke Boter</i>	46
Wilde tarbot "moot" (per 2 pers.) <i>Daslook - aardappelmousseline - kreeftenbearnaise</i>	125
Langoustine (per stuk) <i>Citroenboter - thijm - piment d'espelette</i>	16

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 "Dubbeldoel"

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

Rubia Gallega

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.

Bijgerechten - Side's

Kropsla - witloofsla	5	Friet & mayonaise	4
Ceaser on the side salade	6	Dauphine-aardappel	6
Bladspinazie "kort gebakken"	6	Aardappelmousseline	6
Gebakken boschampion	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.