|  |  |
| --- | --- |
|  | |
| Suggesties - Suggestions    Voorgerechten ∙ Entrées  ​Oesters · Huîtres · 30  6 Franse holle oesters Gillardeau 0000  6 huîtres creuses françaises Gillardeau 0000  ​Ganzenlever · Foie d’oie · 34  Gebakken ganzenlever – appel – zoetzure saus  Foie d’oie poêlé – pomme – sauce aigre-douce  **​**  Morieltjes · Morilles · 34  Morieltjes – parelhoenfilet – roomsaus met vin jaune  Morilles – filet de pintadeau – sauce à la crème et vin jaune  Hopscheuten · Jets d’houblon · 48  Hopscheuten uit Vlamertinge – mousseline – gepocheerd hoeve eitje ( + extra zwarte truffel € 10 )  Jets d’houblon de Vlamertinge – mousseline – œuf de ferme poché ( + suppl truffe noire € 10 )  Hoofdgerechten ∙ Plats principaux  Tarbot · Turbot  ·  50  Gebakken tarbotfilet – spinazie – gemarineerde shiitake – geplette aardappel – chimibéarnaise Filet de turbot poêlé – épinards – shiitake marinées – pommes de terre écrasées – chimibéarnaise  Wijnsuggestie - Suggestion de vin  White: Peter Zemmer ’22 - Chardonnay - Alto Adige Südtirol Italy (full, dry but fresh) · 10  Red: Oibelos ‘Blau Zweigelt’ Soellner ’19 – Austria (fine-structured, fruit-driven and balanced,) · 12  Dessert: Rougexclusif – Muscat de Beaume de Venise – VDN (black & red fruit-chocolat) · 12  Cheese: Madeira ‘Rainwater’ - Bual - Henriques & Henriques · 10  (medium dry, apricot, pistacio, honeycomb)  Om een vlotte service te garanderen vragen wij u om maximaal 4 verschillende gerechten per gang te kiezen  Op zaterdagavond & feestdagen kan u niet enkel één gerecht nemen  Afin d'avoir un service souple on vous demande de choisir maximum 4 mets différents par service  Le samedi soir & jours fériés vous ne pouvez pas prendre un seul plat |  | |
|  |  | |
|  | |