|  |
| --- |
|  |
| Suggesties - SuggestionsVoorgerechten ∙ Entrées​Oesters · Huîtres · 306 Franse holle oesters Gillardeau 00006 huîtres creuses françaises Gillardeau 0000 ​Ganzenlever · Foie d’oie · 34Gebakken ganzenlever – appel – zoetzure sausFoie d’oie poêlé – pomme – sauce aigre-douce**​**Morieltjes · Morilles · 34Morieltjes – parelhoenfilet – roomsaus met vin jauneMorilles – filet de pintadeau – sauce à la crème et vin jauneHopscheuten · Jets d’houblon · 48Hopscheuten 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 principauxTarbot · Turbot  ·  50                 Gebakken tarbotfilet – spinazie – gemarineerde shiitake – geplette aardappel – chimibéarnaiseFilet de turbot poêlé – épinards – shiitake marinées – pommes de terre écrasées – chimibéarnaiseWijnsuggestie - Suggestion de vinWhite: 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,) · 12Dessert: Rougexclusif – Muscat de Beaume de Venise – VDN (black & red fruit-chocolat) · 12Cheese: 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 kiezenOp 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 serviceLe samedi soir & jours fériés vous ne pouvez pas prendre un seul plat |  |
|  |  |
|  |