

VOORGERECHTEN

*Carpaccio van Holsteiner rund
1 maand gerijpt, 1 maand gezouten, 1 maand gedroogd
Parmezaanse kaas / dennepitten / rucola / olijfolie*

*Iberico pata negra bellota ham “ 24 maand gedroogd”
Burrata kaas / watermeloen / dennepitten / rucola*

*Asperges op zijn Vlaams
Handgepelde Zeebrugse garnalen*

*Verse Schotse zalm gemarineerd in gin tonic
Griekse yoghurt / venkel / kruiden sla*

HOOFDGERECHTEN

*Lam rose gebakken / jus van lam met verse tijm
Snijboon / erwten / courgette / kruidenpuree*

*Eendenborst “ uit challans “
Porto sausje / Gecarameliseerde wijn perzik
Waterkers*

*Griet filet gebakken in hoeveboter
Hand gepelde zeebrugse garnalen / Champagne sausje
Asperges / lamsoor / venkel / aardappel crème*

DESSERTS

Rood fruit met vers gedraaide yoghurt ijs

Vers gedraaide vanille roomijs met warme chocolade saus

IJsgekoelde nougat met warme verse frambozen

Assortiment hoevekaasjes (+ 5 €)

KEUZE MENU FORMULE

1 gang hoofdgerecht 28 .00

2 gangen hoofdgerecht / dessert 35.00

2 gangen voorgerecht / hoofdgerecht 36 .00

3 gangen voorgerecht / hoofdgerecht / dessert 40 .00

4gangen 2 voorgerechten / hoofdgerecht / dessert 50.00

Elke middag serveren wij een keuze lunch aan 17.00 €

Hoofdgerecht en koffie

Niet op zondag en feestdagen

Info over allergenen ? vraag erna bij de gastvrouw .

STARTERS

Holstein beef Carpaccio
1 month dry aged . 1 month salted . 1 month dried
Parmesan cheese / rucola Salad / Extra vierge olive oil

Iberico pata negra bellota ham "24 month dried"
Buratta cheese / rucola Salad / water melon

Belgian asparagus / broken farm egg
Hand-peeled Nord sea shrimp

Ceviche of Fresh Scottish salmon / marinated fennel
garden herbs / Greek yoghurt

MAIN COURSES

Lamb baked rose / gravy of lamb with fresh thyme
String bean / peas / zucchini / mashed potatoes with herbs

Duck breast "from challans"
Porto sauce / Caramelized wine peach / Watercress

Turbot fillets baked in farm butter
Hand peeled Nord-sea shrimps / Champagne sauce
Potato cream / Asparagus / sea lavender / fennel

DESSERTS

Red fruit with freshly turned yogurt ice cream

Homemade vanilla ice cream
And warm fondant chocolate

Nougat glace with lukewarm rasp berries

Selected fine cheeses (+5 €)

CREATE YOUR OWN MENU

<i>1 course</i>	<i>main course</i>	<i>28 .00</i>
<i>2 course</i>	<i>main course / dessert</i>	<i>35 .00</i>
<i>2 course</i>	<i>starter / main course</i>	<i>36 .00</i>
<i>3 course</i>	<i>starter / main course / dessert</i>	<i>40 .00</i>
<i>4 course</i>	<i>2 starters / main course / dessert</i>	<i>50.00</i>

Every day on lunchtime we serve a lunch at 17.00 euro
From 12.00 until 13.45 hour
Not on Sunday lunchtime

ENTREES

Holstein bœuf Carpaccio
1 mois maturée . 1 mois salé . 1 mois séché
Huile d'olive extra vierge / Roquette / Parmesan

Iberico pata negra bellota "24 mois séché"
Burrata / Roquette / pastèque

Asperges a la flamand
Crevettes grises pelées à la main

Saumon écossais frais mariné au gin tonic
Yogourt grec / fenouil / herbes laitue

PLAT PRINCEPAL

Agneau poêlé rosé / jus d'agneau au thym frais
Haricots / pois / courgettes / purée d'herbes

Magret de canard "de challans"
Sauce Porto / Pêche au vin caramélisée / Cresson

Filets de barbu poêle au beurre de ferme
Crevettes grises pelées à la main / sauce au champagne
Asperges / lavande de mer / fenouil
Crème de pommes de terre

DESSERTS

Fruits rouges au crème glacée au yogourt

Glace à la vanille fait maison
Chocolat chaud

Nougat glacé avec framboises tiède

Assortiment des fromages affinés (+ 5 €)

CRÉEZ VOTRE PROPRE MENU

1 plat plat princepal 28 .00

2 plats plat princepal / dessert 35 .00

2 plats entree / plat princepal 36 .00

3 plats entree / plat princepal / dessert 40 .00

4 plats 2 entrees / plat princepal / dessert 50.00

Chaque apres-midi
Nous servons un plat du jour a 17,00€
De 12.00 à 13.45 heures