

IT'S DINNER TIME

VOORGERECHTEN

	PER STUK	PER HALF DOZIJN
Oesters (naturel of twee verschillende bereidingen)		
<i>Creuses Blanche de Normandie</i>	€ 3,25	€ 19,50
<i>Creuses Umami</i>	€ 4,75	€ 28,50
Sushi & sashimi		€ 15.50
<i>geserveerd met verse wasabi</i>		
Garnalencocktail by Chiel		€ 16.50
Gerookte Ierse Zalm		€ 14.50
<i>met komkommer en een crème van dille en mosterd</i>		
Salade kreeft		€ 26.50
<i>halve kreeft met gerookte mayonaise</i>		
Ingelegde tonijn		€ 16.50
<i>met avocadocrème</i>		
Samenspel van ganzenlever		€ 17.50
Proeverij van voorgerechten		€ 16.50
Drie bereidingen van coquille		€ 17.50

WARME VOORGERECHTEN / TUSSENGERECHTEN

Dubbel getrokken runderbouillon		€ 9,50
<i>met kruidenflensjes en truffel</i>		
Romige Kreeftensoep		€ 13.50
<i>met garnituur van coquille</i>		
Asperge crème soep		€ 9.50
<i>met gerookte zalm of ham</i>		
Kalfszwezerik		€ 17.50
<i>met doperwt en peulvruchten</i>		
Champignons à la Dordogne		€ 12,50
<i>op klassieke wijze bereid</i>		
Gebakken ganzenlever		€ 17.50
<i>gekarameliseerde asperge en dropsiroop</i>		

HOOFDGERECHTEN

Zeetong € 39,50

in zijn geheel gebakken op klassieke wijze

Griet op de graat gegaard € 31,50

met kruidenkorst, aardappel crème, doperwtten, peultjes en saus van dragon

Australische bavette van de bbq € 31,50

met sjalottencrème en pommes dauphin. Saus van stilton

Kreeft thermidor du Chef

met lintpasta en zeegroenten, gegratineerd of naturel

Halve kreeft € 30,75

Hele kreeft € 55,50

Tournedos Rossini

prakaardappel, roergebakken asperges en shiitake. Saus van gerookte knoflook

Tournedos zonder ganzenlever € 29,50

Tournedos met ganzenlever € 35,50

Lamsrugfilet € 31,50

met asperges en aardappel poffertjes verfijnd met mint saus

Zeebaars op de huid gebakken € 21,50

met gemarineerde groenten, risotto en zeewierbotersaus

Coquilles gegrild € 31,50

met spinazie, aardappelmousseline en granaatappel