

# 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	€ 29,50
Garnalencocktail by Chiel		€ 16,50
Ierse zalm op twee manieren bereid		€ 14,50
Salade halve kreeft		€ 26,50
<i>met gerookte aardappel salade en truffel mayonaise</i>		
Drie bereidingen van coquilles		€ 17,50
Tonijn Tataki		€ 17,50
<i>met rodekool salade en appelvinaigrette</i>		
Terrine van ganzenlever		€ 17,50
<i>met wortel, sinaasappel en brioche</i>		
Proeverij van voorgerechten		€ 16,50
Salade ree rosbeef		€ 16,50
<i>met krullen van ganzenlever en biet</i>		

## WARME VOORGERECHTEN / TUSSENGERECHTEN

Dubbel getrokken runderbouillon		€ 9,50
<i>met beukenzwammetjes</i>		
Romige kreeftensoep		€ 13,50
<i>met garnituur van kreeft</i>		
Kalfszwezerik		€ 17,50
<i>met aardpeer en bleekselderij</i>		
Champignons à la Dordogne		€ 12,50
<i>op klassieke wijze bereid</i>		
Gebakken ganzenlever		€ 17,50
<i>met appel en port siroop</i>		

## HOOFDGERECHTEN

### Zeetong

*in zijn geheel gebakken op klassieke wijze*

€ 39,50

---

### Kreeft thermidor du Chef

*met tagliatelle, venkel en zeekraal, gratineerd of naturel*

*Halve kreeft*

€ 32,50

*Hele kreeft*

€ 56,50

---

### Tournedos Rossini

*gegrild met aubergine en aardappel gratin, verfijnd met saus van rode wijn*

*Tournedos met ganzenlever*

€ 35,50

*Tournedos zonder ganzenlever*

€ 29,50

---

### Zeebaars op de huid gebakken

*met Couscous en spinazie en citroen boter saus*

€ 22,50

---

### Coquilles gebakken met drie bereidingen van bloemkool

*met ansjovis pommes dauphine*

€ 31,50

---

### Tarbotfilet met ravioli ganzenlever

*met in as gegaarde aardappel crème en truffel saus*

€ 31,50

---

### Bavette van de grill

*met Bonne femme garnituur en saus van gerookte knoflook*

€ 31,50

---