

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 mierikswortel</i>		
Salade kreeft		€ 26.50
<i>halve kreeft met sinaasappel vanille 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>		
Kalfszwezerik		€ 17.50
<i>met doperwtencrème en peulvruchten</i>		
Champignons à la Dordogne		€ 12,50
<i>op klassieke wijze bereid</i>		
Gebakken ganzenlever		€ 17.50
<i>met een compote van appel en siroop van port</i>		

HOOFDGERECHTEN

Zeetong

in zijn geheel gebakken op klassieke wijze

€ 39,50

Tarbot op de graat gegaard

met drie bereidingen van bloemkool

€ 31,50

Australische bavette van de bbq

gekonfijte aardappel en zomerse groenten en saus van gerookte knoflook

€ 31,50

Kreeft thermidor du Chef

met lintpasta en zeegroenten, gegratineerd of naturel

Halve kreeft

€ 30,75

Hele kreeft

€ 55,50

Tournedos Rossini

prakaardappel, roergebakken paddenstoelen. Saus van truffel

Tournedos zonder ganzenlever

€ 29,50

Tournedos met ganzenlever

€ 35,50

Zomer ree

met rood fruit en tartatine van tomaat verfijnd met een rode wijn saus

€ 31,50

Zeebaars op de huid gebakken

met gemarineerde groenten, risotto en kruidenolie

€ 21,50

Coquilles gegrild

met spinazie, aardappelmousseline en granaatappel

€ 31,50