

HAPJES:

- * Gillardeau-**oester** n°3 geopend € 3,30
- * Aperitiefbuffet: € 16,00
 - Tomaat-**garnaal**, Knolselder-**mais**-peterselie,
Mini **coquille**, **Kreeft** bellevue, **Feest**-kalkoen
- * **Langoustine** bloemkool en romeinse sla € 4,90
- * Brioche **ganzenlever**, € 5,50
- * Bouchot **mossel** met citroenblad in papillot € 6,00
- * Mini-pizza **kalfsgehakt**-venkel en parmezaan € 3,90
- * Mini-flammenkoek met geroosterd **mangalicavarken** € 3,90

VOORGERECHTEN:

om te delen,

u plaatst de bereiding in het midden van de tafel
en de gasten verdelen de schotel onder elkaar.

- * **Vitello** "macreau" kappertjes, bieslook en kervel € 15,00
- * **Inktvis** gevuld met **langoustine** en dragon-vinaigrette € 16,50
- * Bladerdeeg met appel, witloof en **bloedworst** en eendenbout € 15,00
- * $\frac{1}{2}$ **Kreeft** 250gr "a l'ail" venkel en gekonfijte tomaat € 22,00
- * "West-Vlaamse vissoep" met **roggewangen en coquille** € 18,00

HOOFDGERECHTEN:

- * **Zeeduivel (lotte)filet** geroosterd op BBQ,
cannelloni met radicchio en parmezaan € 28,00
- * Kwartel gevuld met **kalfszwezerik**, gekonfijte aardappel,
pompoen en gebakken zilveruitjes. € 29,00
- * Kwartel gevuld met **oesterzwam**, gekonfijte aardappel,
pompoen en gebakken zilveruitjes. € 25,00
- * Rosbiefje van **reebok**, krokante aardpeer,
oesterzwam, gepofte peterseliewortel met sjalot € 29,00
- * **Kreeft** belle vue, bien soignez € 45,00
- * **Kreeft** "a l'ail" met venkel en gekonfijte tomaat € 45,00

DESSERTS:

- * Balkje **chocolade** met basilicum, framboos en citroencrème € 7,00
- * **Vanillerijstpap** met gevulde soezen € 9,00
- * Assortiment **mignardises**, madeleine, pistache-framboos,
clafoutis, negerinnenzoen, suikerwafeltjes € 7,00

TÊTE PRESSÉE