

## 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
- \* ½ *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 soignée € 45,00
- \* *Kreeft* "a l'ail" met venkel en gekonfijte tomaat € 45,00

## DESSERTS:

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

# TÊTE PRESSÉE