

LUNCH

Alle dagen behalve op zondag en feestdagen
Tous les jours sauf le dimanche et les jours fériés

VOORGERECHTEN | ENTRÉES

Garnaalkroketten

Croquettes aux crevettes

-

Kreeftenbisque "Jean Couture"

Bisque de homard « Jean Couture »

-

Rundscarpaccio | Mousse van eendenlever | Beukenzwam | Rucola | Krokantje van Parmezaanse kaas

Carpaccio de Boeuf | Mousse de foie de canard | Shimeji | Roquette | Croquant de Parmesan

-

Gebakken Sint-Jakobsschelpen 'Dieppe' | Schorseneren op twee manieren | Koraalolie | Butternutsaus *Noix de St-Jacques « Dieppe » poêlées | Salsifis en deux manières | Huile de corail | Sauce au butternut (+6,-)*

HOOFDGERECHTEN | PLATS PRINCIPAUX

Rundfilet | Waterkers | Tomaat in de oven | Zwarte pepersaus

Filet mignon de bœuf | Cresson | Tomate au four | Sauce au poivre noir concassé

-

Kabeljauwfilet 'Skrei' | Gekonfijte prei | Broccoli | Zeeuwse mossel | Grijs garnalen

Dos de cabillaud « Skrei » | Poireaux confit | Broccoli | Moule de Zeelande | Crevettes grises (+6,-)

-

Medaillon van traag gegaard gemarineerd spek | Gelakte sucrinesalade | Erwtjes | Jonge wortelen *Médaille de lard cuisson lente à feu doux | Sucrine laquée | Petits pois | Jeunes carottes | Sauce au porto*

-

Gebakken sliptongetjes | Handgesneden frietjes | Mesclun

Solettes Meunière | Pommes frites coupées à la main | Mesclun (+3,-)

NAGERECHTEN | DESSERTS

Nagerecht van de dag

Dessert du jour

-

Geaffineerde kazen van Michel & Frederic Van Tricht

Les fromages affinés de Michel & Frederic Van Tricht (+12,-)

2 gangen | services : 38,-

3 gangen | services : 42,-

Aangepaste wijnen tot en met het hoofdgerecht + koffie: 18,-

Vins assortis jusqu'au plat principal + café : 18,-