

A LA CARTE

TAPAS TO SHARE & VOORGERECHTEN | ENTRÉES

Iberische ham Bellota Brood Gemarineerde tomaten	<i>Jambon Ibérique Bellota Pain Tomates marinées</i>	28,-
6 apero-garnaalkroketteren	<i>6 croquettes de crevettes apéro</i>	20,-
6 apero-kaaskroketteren Curry-mayonaise	<i>6 croquettes au fromage apéro Mayonnaise au curry</i>	18,-
Aspergeroomsoep Ei "Mimosa" Breydelham	<i>Crème d'Asperges Œuf Mimosa Jambon « Breydel »</i>	18,-
Artisanale garnaalkroketteren	<i>Croquettes de crevettes artisanales</i>	26,-
Carpaccio "Fleur de Wagyu" Rucola Noten Parmezaanse kaas	<i>Carpaccio « Fleur de Wagyu » Rucola Noix Parmesan</i>	30,-
Babycreeft Witte asperges AA Coulis van waterkers Radijs Geroosterde amandelen	<i>Baby Homard Asperges blanches AA Coulis de cresson Radis Amandes rôties</i>	30,-
Vitello Tonnato van kalf Asperges AA Wilde kappers Rode ui Rucola Tonijnsaus	<i>Vitello Tonnato de veau Asperges AA Câpres sauvages Oignon rouge Roquette Sauce thon</i>	30,-
Witte asperges AA Gepocheerd ei Mousselinesaus Morieljes Tuinbonen Gevogeltejus	<i>Asperges blanches AA Œuf poché Sauce mousseline Morilles Fèves des Marais Jus de volailles</i>	30,-
6 holle oesters "Fines Claires" 000 Grands Cru	<i>6 huîtres creuses « Fines Claires » 000 Grands Cru</i>	28,-
Halve kreeft "Cédric" met champagnesaus	<i>½ Homard « Cédric » avec sauce au champagne</i>	35,-
King Crab-poten "Cédric" Champagnesaus	<i>Manchons de King Crab « Cédric » Sauce au champagne</i>	55,-
Geplette aardappel Caviar Osietra Caspian Tradition 30gr (1 of 2 personen)	<i>Pomme de terre écrasée Caviar Osietra Caspian Tradition 30gr (1 ou 2 personnes)</i>	85,-

HOOFDGERECHTEN | PLATS PRINCIPAUX

Lijngevangen zeebaars op de plancha Gebakken witte asperges Gele wortelen Vierge-saus Zeekraal	<i>Bar de ligne à la plancha Asperges blanches poêlées Carottes jaunes Sauce vierge Passe-pierre</i>	45,-
Ierse ossenhaas Peperroomsaus of Béarnaise Salade Frietjes	<i>Filet pur d'Irlande Sauce poivre-crème ou Béarnaise Salade Frites</i>	48,-
Duif uit Anjou Sluimererwten Tuinbonen Doperwten Rode biet Rosti Portsaus	<i>Pigeon d'Anjou Mangetouts Fèves de marais Petits pois Betterave rouge Rösti Sauce au porto</i>	45,-
Gebakken kalfszwezeriken Witte Asperges AA Tuinbonen Krielaardappelen Morieljesaus	<i>Ris de veau poêlé Asperges blanches Fèves des Marais Pommes grenaille Sauce aux morilles</i>	45,-
Gebakken sliptongen (2 st) Salade Aardappelpuree of Frietjes	<i>Solettes meunière (2 pcs) Salade Purée ou Frites</i>	42,-
Kreeft "Cédric" met champagnesaus of Gegrilde kreeft Gember Citroengras Wilde rijst (± 500 gr)	<i>Homard « Cédric » avec sauce au champagne ou Homard à la plancha Gingembre Lemongrass Riz sauvage</i>	55,-
King Crab-poten "Cédric" Champagnesaus Sluimererwten Wilde rijst	<i>Manchons de King Crab « Cédric » Sauce au Champagne Mangetouts Riz sauvage</i>	95,-
Gebakken tarbotfilet Dijonnaise- of mousselinesaus	<i>Filet de turbot poêlé Sauce dijonnaise ou mousseline</i>	68,-