

VOORGERECHTEN

Royal Heritage kaviaar Oscietra

Blini | zure room | mimosa | peterselie | fijne ajuin

10 gr. | 30 gr. | 50 gr.

€ 35 | € 95 | € 150

Ierse Creusen (oesters)

3 stuks | 6 stuks | 9 stuks

€ 15 | € 28 | € 40

Ganzenlever "mi-cuit" *

Gerookte eendenborst | frisse salade | walnoot | Granny Smith

€ 24

Yellowfin tonijn kortgebakken *

Quinoasalade | avocado | zwarte look | tomatencompote

€ 24

Risotto "Carnaroli" **

Knolselder | boschampignons | parmezaanschuim

€ 22

Huisbereide Garnaalkroketten **

Gefruite peterselie | citroen

€ 20

Rundstartaar "Txogitxu" met Imperial Heritage Kaviaar Oscietra

10 gr. | 30 gr.

€ 45 | € 105

Canadese kreeft per 2 personen

Gegrild | algenboter | groentenspaghetti

p/p € 32

VISGERECHTEN - SCHAALDIEREN

Lijngevangen roodbaars *

Geplette aardappel "bouillabaise" | Zeeuwse mossel | prei

€ 29

Noordzeetong "Meunière" 500 gr

Frisse salade | verse frietjes

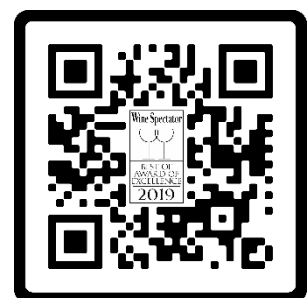
€ 45

Canadese kreeft 550gr

Gegrild | algenboter | groentenspaghetti

€ 62

Wij beschikken over een gerenommeerde wijnkaart, bekroond door Wine Spectator met de **Best Of Award Of Excellence**. Onze sommelier helpt u graag bij het kiezen van uw wijn



VLEESGERECHTEN

Kalfs rib-eye *

Zwezerik kroket | bloemkoolcrème | seizoensgroenten € 29

TXOGITXU Rundsvlees uit Galicië, geselecteerd door Imanol Jaca.

- Filet Pure + 250 gr.

Frisse salade | verse frieten | mayonaise | saus béarnaise of peper € 36

- Rib-eye + 350 gr.

Frisse salade | verse frieten | mayonaise | saus béarnaise of peper € 42

- Steak tartaar

Frisse salade | verse frieten | mayonaise € 26

DESSERTEN

Gekarameliseerde peer *

Chocolade-ijs | mascarpone-amandelcrème | pistache € 12

Dame Blanche *

A la minute gedraaid vanilleroomijs | warme chocoladesaus | slagroom € 12

Café glacé

Cognac Rémi Martin "Accord Royal" | cigarette Russe € 14

Kaasassortiment "Van Tricht" ***

Petit crémeux de Mont-Saint-Michel | Tomme Aubry | Comté élégance | Petit Livarot | Bleu de pyrenée € 16

***Op vrijdag- en zaterdagavond serveren wij minstens een voor- en een hoofdgerecht
Hebt u allergieën of intoleranties? Onze medewerkers adviseren u met veel plezier.***

MENU MARCEL

3 gangen: voorgerecht – hoofdgerecht – dessert * € 50

4 gangen: plus tussengerecht ** € 62,5

5 gangen: voorgerecht – tussengerecht – hoofdgerecht – kaas – dessert*** € 75

Menu Marcel is enkel per volledige tafel te verkrijgen, het aantal gangen kan hierbij wel verschillen