

VOORGERECHTEN

Ierse Creuse n°3

3 stuks | 6 stuks | 9 stuks

€ 10 | € 20 | € 30

Imperial Heritage kaviaar Ocietra

Blini | zure room | mimosa | peterselie | fijne ajuin

10 gr. | 30 gr. | 50 gr.

€ 35 | € 95 | € 150

Huisbereide Garnaalkroketten

Citroen | gefruite peterselie

€ 22

Sint-Jacobsvruchten uit Dieppe

Aardpeer | schorseneren | verjus met peterselie

€ 28

Paté van Grouse *

Uienconfituur | notenbrood

€ 24

Terrine van Ganzenlever

Uienconfituur | rozijnenbrood

€ 27

Gerookte zalm *

Toast | ui | peterselie | zure room

€ 24

Gedroogde entrecôte Txogitxu

Cevenne ui | Barilotto | zwarte look | rucola

€ 26

Gebakken kalfszwezerik **

Risotto van boschampignons

€ 29

Burrata

Variëteiten van tomaat | pijnboompitten | lavasolie

€ 26

Rundstartaar met Imperial Heritage Kaviaar

Zure room | Ocietra Royal kaviaar (10 gr)

€ 45

Zure room | Ocietra Royal kaviaar (30 gr)

€ 105

LUNCH DU JOUR

Op weekdagen bieden wij een lunchmenu aan, zorgvuldig samengesteld met de beste seizoensgebonden producten.

Voorgerecht – hoofdgerecht

€ 35

incl. 2 glazen wijn | water & koffie

€ 55



VISGERECHTEN

Kabeljauwhaas *

Bloemkool | grijze garnalen | bisque-jus | gepocheerd hoeve-ei | puree € 34

Sint-Jacobsvruchten uit Dieppe

Aardpeer | schorseneren | verjus met peterselie € 38

Zeetong

Meunière | frisse salade | verse frieten € 50

Oosterschelde paling gelakt

Soya | limoen | kruidensla | Guanciale € 32

VLEESGERECHTEN

TXOGITXU Rundsvlees uit Galicië, geselecteerd door Imanol Jaca.

Filet Pure € 38

Frisse salade | verse frieten | béarnaise- of pepersaus

Rib Eye € 42

Frisse salade | verse frieten | béarnaise- of pepersaus

Steak Tartaar € 29

Frisse salade | verse frieten

Varkenshaasje Duroc *

Traag gegaard | wortel | rapen | mosterdsaus € 30

Bouchée à la reine "Royale"

Hoevekip | kalfszwezerik | kalfsgehaktballetjes | champignons | bladerdeeg € 30

Gebakken kalfszwezerik

Risotto van boschampignons € 39

Wij vragen u vriendelijk om uw keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten per tafel. Dit om de wachttijden niet te laten oplopen en een vlotte service te kunnen garanderen aan u en onze andere gasten

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.



DESSERTEN

Dame Blanche

A la minute gedraaid vanilleroomijs | warme chocoladesaus | slagroom € 14

Kolonel

Citroensorbet | Absolut Vodka € 14

Crème brûlée *

Vanille | wilde rietsuiker uit Madagaskar € 12

Sabayon | zaalbereiding | per 2 cvt.

Vanille ijs | Marsala p/p € 16

Kaas ***

Assortiment kazen van kaasaffineur Michel Van Tricht € 16

Juliette | Moerduiveltje | Brebis de Brakel affiné | Funky Monk | Bio bleu fumé

Menu Marcel

3 gangen: voorgerecht – hoofdgerecht – dessert * € 55

4 gangen: plus tussengerecht ** € 70

5 gangen: voorgerecht – tussengerecht – hoofdgerecht – kaas – dessert*** € 85

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

Op vrijdag- en zaterdagavond serveren wij minstens een voor- en een hoofdgerecht
Hebt u allergieën of intoleranties? Onze medewerkers adviseren u met veel plezier. Wij werken enkel met verse producten die à la minute bereid worden. Dit vraagt soms net iets meer bereidingstijd. Bedankt voor uw begrip.

