

VOORGERECHTEN

Zeeuwse Oesters Cees Sinke

3 stuks | 6 stuks | 9 stuks

€ 15 | € 30 | € 45

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

Zalm mi-cuit **

Witte asperges | jus van spinazie & kervel

€ 28

King Krab

Asperges | Kaviaar

Tussengerecht | Voorgerecht

€ 40 | € 60

Ceviche van Roodbaars *

Koriander | limoen | avocado

€ 26

Terrine van Ganzenlever

Uienconfituur | rozijnenbrood

€ 27

Gerookte zalm

Toast | ui | peterselie | zure room

€ 24

Roastbeef *

Peterseliewortel | truffelmayonaise

€ 26

Gebakken kalfszwezerik "Clamart"

Erwtjes | groene asperges | witte asperges | salade

€ 29

Burrata *

Groene asperges | citroenzeste | tuinkers | courgette

€ 26

Rundstartaar met Imperial Heritage Kaviaar

Zure room | Ocietra Royal kaviaar (10 gr)

€ 45

Zure room | Ocietra Royal kaviaar (30 gr)

€ 105



VISGERECHTEN

Skrei *

Tomaten | witte asperges | snijbonen | beurre blanc | aardappelpuree € 34

Zeetong Meunière

Frisse salade | verse frieten | mayonaise € 50

Paling in't Groen

Spinazie | kervel | peterselie | salie | zuring | verse frieten € 32

VLEESGERECHTEN

TXOGITXU Rundsvlees uit Galicië, geselecteerd door Imanol Jaca.

Filet Pure € 39

Frisse salade | verse frieten | béarnaise- of pepersaus

Rib Eye € 45

Frisse salade | verse frieten | béarnaise- of pepersaus

Steak Tartaar € 29

Frisse salade | verse frieten

Kalfsrug *

Asperges | groene erwten | kalfsjus | ratte aardappelen € 34

Coquelet à l'estragon – en deux services

Filets | champignons | pastinaakcrème € 38

Billen | frisse salade | verse frietjes | mayonaise

Bouchée à la reine "Royale"

Hoevekip | kalfszwezerik | kalfsgehaktballetjes | champignons | bladerdeeg € 30

Gebakken kalfszwezerik

Erwtjes | groene asperges | witte asperges | salade € 39

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 iets meer bereidingstijd. 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 garanderen aan u en onze andere gasten.



DESSERTEN

Dame Blanche

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

Kolonel

Citroensorbet | Absolut Vodka € 14

Crème Brulée

Vanille | gebrande suiker € 14

Chocoladebrownie*

Framboos € 14

Aardbeien *

Witte chocolademousse € 14

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

LUNCH DU JOUR

Op weekdays bieden wij een lunchmenu aan, zorgvuldig samengesteld met de beste seizoensgebonden producten. Voorgerecht – hoofdgerecht € 35

incl. 2 glazen wijn | water & koffie € 55

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



