

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

Ceviche zeebaars *

Spitskool | Avocado

€ 26

Vitello Tonnato *

Kappercrème | geconfijte tomaat | tonijnmayonaise

€ 26

Gepocheerd hoeve-ei

Bloemkool | erwten | tomaat | beure blanc

€ 24

Burrata

Variëteiten van tomaat | pijnboompitten | lavasolie

€ 26

Gerookte zalm

Toast | ui | peterselie | zure room

€ 24

Gedroogde entrecôte Txogitxu

Cevenne ui | Barilotto | zwarte look | rucola

€ 24

Gebakken kalfszwezerik "Clamart" **

Cantharellen | timutpeper | verjus

€ 29

LUNCH DU JOUR

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

Voorgerecht – hoofdgerecht

€ 30

incl. 2 glazen wijn | water & koffie

€ 48



VISGERECHTEN

Kabeljauwhaas *

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

Tarbot filet

Gegrild | aubergine | beure blanc | conchiglie pasta € 45

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

Hoeve kip *

Traag gegaard | jonge wortel | dragon | gebakken aardappel € 28

Bouchée à la reine "Royale"

Hoevekip | kalfszwezerik | kalfsgehaktballetjes | champignons | bladerdeeg € 30

Gebakken kalfszwezerik "Clamart"

Cantharellen | timutpeper | verjus € 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 wi



DESSERTEN

Dame Blanche

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

Mascarpone *

Aardbei | blauwe bes | munt | rabarber | mousse van witte chocolade € 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

