

MENU MARCHE

Taartje van King krab met een kopje bisque en een garnalenkroketje

Kalf lende rose gebraden met jonge groentjes met een jus van paddenstoelen

Tartelette van passie vruchten met yoghurt ijs

€ 47,50

Voorgerechten

Zomer wandeling 5 kleine gerechtjes op de wijze van TCRUYDT € 29,50

Salade van coquilles ,geroosterde ,tartaar ,carpaccio met soja sesam vinaigrette

€23,00

Gerookte zalm en paling met een geroosterde gamba hierbij een crème van artisjok

€23,50

Pata negra 36 maanden gerijpt geserveerd met witte port en mango

€ 24,50

Salade van kreeft , cappuccino van kreeft en een kreeften kroketje

€ 29,50

Terrine van ganzenlever, en gebakken ganzenlever met gekarameliseerde abrikoos

€ 25,00

Carpaccio van rund met steak tartaar geserveerd met klassiek garnituur

€ 21,50

Salade van kwartel en ganzenlever krullen, framboos vinaigrette

€ 30,00

Bisque van schaaldieren aan tafel geserveerd. € 16,00

Bouillon van lam met bospaddestoelen geparfumeerd met Madeira. € 10,00

HOOFDGERECHTEN

Tarbot filet op de huid gebakken met jonge groentjes en mousseline saus

€ 40,00

Zeebaars filet la mènère bereid met jonge groentjes en schaaldieren saus

€ 32,50

Kabeljauw rug filet met seizoen groentjes en peterselie aardappel en beurre blanc

€ 30,00

HEEFT U EEN ALLERGIEGRAAG EVEN VERMELDEN DAN

KUNNEN WE ER REKENING MEE HOUDEN

Noord -Amerikaans filet pur met seizoen groentjes en kroketje van ossenstaart

€ 42,50

Lams filet met groene asperge en seizoen groentjes met een jus look en citroen

€ 32,50

Krokant gebakken kalfszwezerik met kalfs filet hierbij een truffel jus

€ 37,50

Eendenborst rose gebraden met jonge groentjes hierbij een sinaasappel saus

€ 30,00

4/5 gangen van onze topgerechten voor u geselecteerd

€ 67,50/77,50

Tijdens het diner is het ook mogelijk om gebruik te maken

van een wijn arrangement,

Bij iedere gang zal er een passende wijn geserveerd worden

