



MENU MARÉE DU JOUR

Oester, zeebaars
Gepocheerd / zeesla siphon
In carpaccio / groene radijs / citroen

OF

Zeebarbeel
Varkenspoort / beurre blanc / zee-egel

Kabeljauw
Schorseneren / aardpeer / Jura wijnsaus / emulsie 'pain brûlé'

OF

Choucroute van de zee
Schelpjes / vis / jeneverbessen emulsie

Honing
Vanille / Eucalyptus chocolade

OF

Kaas selectie
(supplement: +15€)

Prijs: 75 €
120 € met aangepaste wijnen

***Dit menu wordt enkel
's middags geserveerd.***

MENU TRADITION & QUALITÉ

De Lekkernijen

Koninklijke langoustine, ganzenlever van bij Lafitte
Op kiezelsteen gebakken / met Auchentoshan geflambeerd /
Uda peper / romige boleten / groene selderij
kastanjes / truffel

Sint-Jakobsnoten

Kimchi / Doyenné peer / ijzerkruid / sesam / parmezaan

Zeebaars

Saffraan / mosselen / octopus / humus / wortel
gefruit look / chorizo

Honing

Vanille / Eucalyptus chocolade

Prijs: 150 €
225 € met aangepaste wijnen

MENU INCONTOURNABLE

De Lekkernijen

Dauricus Kaviaar, King krab
Gerookte Bonnotte de Noirmoutier / prei
kwartelei / zure room / dille

Koninklijke langoustine, ganzenlever van bij Lafitte
Op kiezelsteen gebakken / met Auchentoshan geflambeerd / Uda
peper / romige boleten / groene selderij
kastanjes / truffel

Sint-Jakobsnoten

Kimchi / Doyenné peer / ijzerkruid / sesam / parmezaan

Zeebaars

Saffraan / mosselen / octopus / humus / wortel / gefruit look / chorizo

Melklam uit de Pyreneeën

Miso / yuzu / witte aubergine / kroketje met zwarte look

Fondue

Vacherin Fribourgeois en Gruyère / Kirsch

Honing

Vanille / Eucalyptus chocolade

Prijs: 205 €
305 € met aangepaste wijnen



Daar we enkel met verse produkten werken, gelieve ons te verontschuldigen, mochten bepaalde gerechten niet verkrijgbaar zijn.



De Voorgerechten

Dauricus kaviaar, King krab	€ 85
Gerookte Bonnotte de Noirmoutier / prei / kwartelei / zure room / dille	
Koninklijke langoustine, ganzenlever van bij Lafitte	€ 80
Op kiezelsteen gebakken / met Auchentoshan geflambeerd / Uda peper Romige boleten / groene selderij / kastanjes / truffel	
Kreeft, kalfszwezerik	€ 80
Plum saus / wortel / passievrucht / noga / venkel	
Sint-Jakobsnoten	€ 65
Kimchi / Doyenné peer / ijzerkruid / sesam / parmezaan	
Koningskrab uit de ijszee	€ 75
Kokos bouillon / rode curry koraal / spitskool / combava	

Uit Tuin en Bos

Bonnotte	€ 65
Doodstropet / schorseneren / hoeve ei / Emmenthal / truffel	
Tortellinis met gerookte Fontina	€ 45
Romige boleten / artisjok / koffie tuile / kastanjes / mizuna	

De Kreeftenpers

Bretoense blauwe Kreeft	€ 29 / 100 g
À la Presse, Rijst met Koraal	
Bretoense blauwe Kreeft, Hart van Kalfszwezerik (2 personen)	€ 95 / p.p.
Béarnaise van Kreeftenpers	

De Hoofdgerechten

Zeetong van onze kust	€ 75	
Oester maki / prei / romanesco / kokkels / hazelnootboter mousseline		
Tarbot	€ 90	
'In blaas' / Porto / Cognac / truffel / grijze garnalen / ratte / zwarte radijs / noot / Emmenthal / cantharel		
Zonnevis	€ 75	
Saffraan / mosselen / octopus / humus / wortel / gefruit look / chorizo		
Kwabaalrug geroosterd in dennenschors en druivenbladeren		
Gekonfijt witloof / rösti / doodstropet / ganzenlever / knolselder / soubise / truffel		€ 75
Melklam uit de Pyreneeën	€ 70	
Miso / yuzu / witte aubergine / kroketje met zwarte look		

De Klassiekers van mijn Keuken

Koningskrab uit de Ijszee	€ 85
Witte botersaus / Malabar peper	
Zeebaars (2 personen)	€ 75 / p.p.
In een zeezoutkorst / keuze olijfolie	
Tarbot	€ 85
Aan de graat gebraden / Kreeftenbearnaise of Oesterbearnaise	

De Desserten

Honing	€ 22
Vanille / Eucalyptus chocolade	
Banaan chiboust	€ 22
Rhum / vanille / Caramélia met boter / Carat crumble	
Citrus	€ 22
Marmelade / Choco Pops ijs / Ruby Chocolade dragon	
Miso yuzu	€ 22
Bittere chocolade / Cara Crakine / cassis / krokante tuile	
Kaas selectie	€ 25

Daar we enkel met verse produkten werken, gelieve ons te verontschuldigen, mochten bepaalde gerechten niet verkrijgbaar zijn.