

Menu van de chef

-Steak tartaar met pata negra , gepocheerd ei en hollandaise saus met krokante peterselie

-Tartaar van tonijn met yuzu, zoetzure komkommer, gegrilde watermeloen, gin tonic, krokante oester en oesterschuim

-Geroosterde coquille met gekaramelliseerde witlof, aardappelschuim, parmezaan galette en truffel

Tussengerechten

-Crème van strandkrabben met in kruiden gebakken gamba's & zure room

-Ravioli met burrata en truffel, spinazie en truffelroomsaus

Hoofdgerechten

-Snoekbaars a la meuniere met krokante paling, zomerkool, aardappelmouseline met paling.

-Speenvarkens-rack met spring roll van pulled pork, zalf van wortel, snijboon spaghetti, oesterzwam, aardappelfondant en pittige jus met appel

-Gegrilde USA steak met paprika chutney, gepofte knoflook, krokante kalfswang, gebakken Opperdoezer ronde, dragonjus en shiitake.

Desserts

- Citroentaart met hangop en bramen

-In jus d'orange gepocheerde kasrabarber met crème cheese, sinaasappel en solero roomijs

-Plateau van boerenkazen

Losse prijzen van de gerechten

Friet van Zuid € 4,95

Voorgerecht € 18,50

Tussengerecht soep € 12,50

Tussengerecht € 18,50

Hoofdgerecht € 28,50

Dessert € 12,50

Drie gangen Tweeënveertigeuro vijftig

Vier gangen Negenveertigeuro

Vijf gangen Zesenvijftigeuro vijftig

Zes gangen Tweeënzestigeuro

Oesters

Oesters; classic (half dozijn) € 19,50

Sluit uw diner af met: Koffie compleet (5 friandises) € 7,50