

## Koude voorgerechten / Les entrées froides

### Oesters

6 oesters "Krystale" nr 2,	natuur	25,50 €
	met champagnesaus	28,50 €

### Huîtres

6 huîtres "Krystale" n° 2,	natures	25,50 €
	au champagne	28,50 €

---

### Schotse zalm

Gerookt op dennenhout		22,50 €
-----------------------	--	---------

### Saumon d'Ecosse

Fumé à froid à la sciure d'épicéa		22,50 €
-----------------------------------	--	---------

---

### Ganzenlever

Naturel – krokante aardappel – coco-vijg – portosausje		27,00 €
--	--	---------

### Foie gras d'oie

Au naturel – croustillants de pomme de terre – coco-figue – trait acidulé au porto		27,00 €
--	--	---------

## Warme voorgerechten / Les entrées chaudes

### Oesters "Krystale" en Sint-Jacobsnootjes uit Dieppe

Fricassee – prei		27,00 €
------------------	--	---------

### Huîtres "Krystale" et coquilles Saint-Jacques de Dieppe

En fricassée – poireaux		27,00 €
-------------------------	--	---------

---

### Kreeft

Ravioli met truffels uit Périgord		
	3 stuks	27,00 €
	5 stuks	43,00 €

### Homard

En ravioles aux truffes du Périgord		
	3 pièces	27,00 €
	5 pièces	43,00 €

---

### Sint-Jacobsnootjes uit Dieppe

Gebakken – look – platte peterselie		25,00 €
-------------------------------------	--	---------

### Noix de Saint-Jacques de Dieppe

Simplement poêlées – à l'ail – persil plat		25,00 €
--	--	---------

## Hoofdgerechten / Les plats principaux

### Vis / Les poissons

<b>Kabeljauw uit de Noordzee</b>	
Kabeljauwhaasje – bonen uit Tarbes – coulis van peterselie - gevogeltejus	24,00 €
<b>Cabillaud de la mer du nord</b>	
Le dos – haricots tarbais – coulis de persil – jus de volaille	24,00 €
.....	
<b>Zeetong van onze kust</b>	
Gebakken – stoemp van wortelen en prei in vinaigrette	33,00 €
Gebraseerd met eekhoortjesbrood	38,00 €
<b>Sole de nos côtes</b>	
Meunière – stoemp aux carottes et de poireaux en vinaigrette	33,00 €
Braisée aux cèpes	38,00 €
.....	
<b>Wilde tarbot</b>	
Gegrilde filet – béarnaisesaus – herfstgroenten	49,00 €
<b>Turbot sauvage</b>	
Le filet grillé – sauce béarnaise – légumes d'automne	49,00 €

### Gevogelte en vlees / Volaille et viandes

<b>Fazant</b>	
Gebakken – witloof – « op Brabantse wijze »	per 2 cvts, p.p. 28,00 €
<b>Poule faisane</b>	
Rôtie – chicons – en cocotte lutée, dite « à la brabançonne »	par 2 cvts p.p. 28,00 €
.....	
<b>Reebok</b>	
Gebakken filet – geconfijte knolselder – gekarameliseerde « cox orange » - zoetzure toets met jenever – poivradesaus	43,00 €
<b>Chevreuil</b>	
Le filet poêlé – céleri-rave confit – « cox orange » caramélisée – trait d'aigre-doux au genièvre – sauce poivrade	43,00 €
.....	
<b>Haas</b>	
Traag gegaarde hazenrug – « Grand Veneur » saus – pompoenpuree met Sichuan peper	35,00 €
<b>Lièvre</b>	
Le râble rôti en cuisson lente – sauce « Grand Veneur » – purée de potimarron au poivre de Sichuan	35,00 €
.....	
<b>Iers rundsvlees</b>	
Gegrilde filet – béarnaisesaus – gebakken witloof – boschampignons – « Pont-Neuf » aardappelen	35,00 €
<b>Bœuf irlandais</b>	
Le filet grillé – sauce béarnaise – chicons meunière – poêlée de champignons des bois – pommes « Pont-Neuf »	35,00 €

Keuze van gerijpte <b>kazen</b>	11,00 €
L'assortiment de <b>fromages</b> affinés	11,00 €

## Desserten / Les desserts

<b>Assortiment van huisbereid roomijs en sorbets</b>	9,00 €
<b>Assortiment de glaces et sorbets maison</b>	9,00 €
.....	
<b>Dame Blanche</b> – « Bourbon » vanilleroomijs – krokantje van chocolade	9,00 €
<b>Dame Blanche</b> – glace à la vanille « Bourbon » – tuile au chocolat	9,00 €
.....	
<b>Normandische pannenkoek</b> – « Cox Orange » appel	11,00 €
<b>Crêpe normande</b> – pomme « Cox Orange »	11,00 €
.....	
<b>Dacquoise</b> – bittere chocolade – pistachenootjes - pistacheroomijs	11,00 €
<b>Dacquoise</b> – chocolat amer – pistaches - glace à la pistache	11,00 €

***Cher client,***

***Si vous êtes allergique à certains aliments, veuillez nous le signaler.  
D'avance, merci !***

***Beste klant,***

***Indien U een voedselallergie heeft, laat het ons weten.  
Alvast bedankt !***