

Koude voorgerechten / Les entrées froides

Oesters

6 oesters "Krystale" nr 2,	natuur	26,00 €
	met champagnesaus	29,00 €

Huîtres

6 huîtres ".Krystale" n° 2,	natures	26,00 €
	au champagne	29,00 €

Schotse zalm

Gerookt op dennenhout		23,50 €
-----------------------	--	---------

Saumon d'Ecosse

Fumé à froid à la sciure d'épicéa		23,50 €
-----------------------------------	--	---------

Ganzenlever

Naturel – geconfijte kweeperen – marmelade – chips van aardpeer		28,50 €
---	--	---------

Foie gras d'oie

Au naturel – coings confits – marmelade acidulée – chips de topinambour		28,50 €
---	--	---------

Warme voorgerechten / Les entrées chaudes

Bretoense langoustines en ganzenlever

Brochette – gekarameliseerd witloof met koriander – karamel met kruiden		30,00 €
---	--	---------

Langoustines bretonnes et foie gras d'oie

En brochette – chicons à la coriandre caramélisés – caramel épicé		30,00 €
---	--	---------

Kreeft

Ravioli met truffels		
	3 stuks	27,50 €
	5 stuks	43,50 €

Homard

En ravioles aux truffes		
	3 pièces	27,50 €
	5 pièces	43,50 €

*Onze prijzen zijn dienst en B.T.W. inbegrepen
Nos prix s'entendent service et T.V.A. inclus*

Hoofdgerechten / Les plats principaux

Vis / Les poissons

Zeebaars uit Bretagne Kruidige rode wijnsaus – veldsla	43,00 €
Bar de ligne de Bretagne Sauce au vin rouge épicé – mâche sautée à cru	43,00 €
.....	
Schotse zalm “Teriyaki” – Label Rouge Jonge uitjes – gefrituurde pindanoten en ajuin – Teriyakisaus	24,00 €
Saumon d’Ecosse “Teriyaki” – Label Rouge Jeunes oignons – arachides et oignons frits – sauce Teriyaki	24,00 €
.....	
Wilde tarbot Gegrilde filet – « Charlotte » aardappelen – ajuin – gefrituurde biet – botersaus met peterselie	50,00 €
Turbot sauvage Filet grillé – pommes de terre « Charlotte » - oignons fondants – betterave frite – beurre frappé au persil	50,00 €
.....	
Zeetong van onze kust Gebakken – stoemp met groene kool	36,00 €
Sole de la Mer du Nord Meunière – stoemp au chou vert	36,00 €
.....	

Gevogelte en vlees / Volaille et viandes

Jonge eend Traag gegaard – sinaasappel – jus	25,50 €
Canette de barbarie Cuisson basse température – à l’orange revisitée - jus de daube	25,50 €
.....	
Iers rundsvlees Gebakken filet – bouillon van ossenstaart – seizoensgroenten – gevulde aardappel met bieslook	35,00 €
Bœuf irlandais Le filet poêlé – bouillon de queue de bœuf corsé – légumes de saison – pomme de terre farcie à la ciboulette	35,00 €
.....	
Kalf Krokant gebakken zwezerik – bruine jus met Sauternes – curry uit Madras – schorseneren	36,00 €
Veau La noix de ris poêlée croustillante – jus brun au Sauternes – curry de Madras – scorsonères sautées	36,00 €

Onze prijzen zijn dienst en B.T.W. inbegrepen
Nos prix s’entendent service et T.V.A. inclus

Keuze van gerijpte kazen	12,00 €
L'assortiment de fromages affinés	12,00 €

Desserten / Les desserts

Dacquoise – bittere chocolade – pistachenootjes - pistacheroomijs	11,00 €
Dacquoise – chocolat amer – pistaches - glace à la pistache	11,00 €
.....	
Dame Blanche – « Bourbon » vanilleroomijs – krokantje van chocolade	9,00 €
Dame Blanche – glace à la vanille « Bourbon » – tuile au chocolat	9,00 €
.....	
Assortiment van huisbereid roomijs en sorbets	9,00 €
Assortiment de glaces et sorbets maison	9,00 €
.....	
Gevulde pannenkoek – gekarameliseerde ananas – vanilleboter – sorbet met kokosmelk	11,00 €
Crêpe fourrée – ananas caramélisé – beurre vanillé – sorbet au lait de coco	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 !***

*Onze prijzen zijn dienst en B.T.W. inbegrepen
Nos prix s'entendent service et T.V.A. inclus*