

MENU LE CIEL

SASHIMI VAN TONIJN
witlof - appel - ganzenlever - sesam

OF

CARPACCIO VAN HINDE
zachte cognac-mosterddressing

RISOTTO

Calamari - tomaat

OF

RAVIOLI VAN FLESPOMPOEN
boter - salie - walnoot - pecorino

HERTENFILET GRAND VENEUR
klassieke wildgarnituren

OF

KABELJAUWHAAS
*Provençaalse kruidenkorst -
spitskool - beurre blanc*

DESSERT VAN DE DAG

OF

SELECTIE VAN 3 KAZEN
*Crèmerie Saint-Siméon "Freddy Fromage"
supplement 6 euro*

3 GANGEN (ENKEL LUNCH)

voorgerecht - hoofdgerecht - dessert

62 EURO

4 GANGEN

79 EURO

TIJDENS LUNCH TE BESTELLEN TOT 13U30
TIJDENS DINER TE BESTELLEN TOT 20U30

VOORGERECHTEN

ZEEUWSE CREUSES 24
6 stuks

CREUSES GEGRATINEERD 28
emmenthaler - champagnesaus - 6 stuks

CARPACCIO VAN RUND - KLASSIEK 21
olijfolie - balsamico

CARPACCIO VAN RUND - VERSE WINTERTRUFFEL 45
champignon - parmezaan - pijnboompitten

CARPACCIO VAN HINDE 25
zachte cognac-mosterddressing

LASAGNE VAN AUBERGINE  22
geitenkaas - basilicum - tomaat - avocado

TRUFFEL-KAASKROKET  32
manchego - frisée - verse wintertruffel

GARNAALKROKET 18
little gem - srirasha

GANZENLEVER TERRINE 32
confituur van duindoornbes - brioche

SASHIMI VAN TONIJN 28
witlof - appel - ganzenlever - sesam

BISQUE VAN KREEFT 18
rouille - emmenthaler

BURRATA  21
tomaat - basilicum

SALADES

SALADE ANGUS RUND 32
rucola - parmezaan - verse wintertruffel

SALADE NIÇOISE 28
gegrilde tonijn - ansjovis - olijven

SALADE GEITENKAAS  25
jonagold - rucola - walnoot

SALADE CAESAR 28
supreme poulet noir - parmezaan - croutons

HOOFDGERECHTEN

KREEFT THERMIDOR 1/2 OF 1/1	36 / 58
<i>gegratineerd met zachte mosterdsaus - jonge bladspinazie</i>	
ZEETONG MEUNIÈRE (500 - 600G)	45
<i>peterselieboter - citroen</i>	
KABELJAUWHAAS	34
<i>Provençaalse kruidenkorst - spitskool - beurre blanc</i>	
PASTA MET 1/2 KREEFT	39
<i>raviolini - nantuasaus</i>	
IERSE FILET PUR ANGUS 200G	32
<i>peperroomsaus of bearnaisesaus of stroganoff</i>	
IERSE FILET PUR ROSSINI 200G	45
<i>gebakken ganzenlever - Porto-truffelsaus</i>	
STEAK TARTARE 200G	32
<i>à la minute uit de vleesmolen</i>	
HAZENRUGFILET	38
<i>groene pepersaus - wildkroket - veenbessen</i>	
HERTENFILET	39
<i>Grand Veneursaus - klassieke wildgarnituren</i>	
FAZANT À LA BRABANÇONNE	34
<i>schorseneren - witlof</i>	
TAGLIOLINI 	35
<i>verse wintertruffel</i>	
TAGLIATELLE	28
<i>ragout van everzwijn - rode wijn - pecorino</i>	
CANNELLONI 	24
<i>spinazie - ricotta - tomaat - basilicum</i>	

SIDES

FRIETEN	5
TAGLIOLINI ALL'OLIO	5
AARDAPPELGRATIN	5
AARDAPPELPUREE	5
AMANDELKROKETTEN	8
SLAMIX	6
GEBAKKEN BOSPADDENSTOELEN	10
GEBAKKEN WARME SEIZOENSGROENTEN	7

DESSERTS

SORBET VAN DE CHEF	15
CRÈME BRULÉE	15
LUIKSE KOFFIE	15
DAME BLANCHE	15
MOELLEUX VAN CHOCOLADE	15
MOUSSE VAN BELGISCHE CHOCOLADE 54,5%	15
KAAS VAN CRÈMERIE SAINT-SIMÉON "FREDDY FROMAGE"	21

HEEFT U ALLERGIEËN OF DIEETWENSEN, INFORMEER UW GASTHEER/GASTVROUW.
INGREDIËNTEN VAN ONZE GERECHTEN KUNNEN VARIËREN WEGENS DAGVERS AANBOD.