

## 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 - truffel*

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.