

## MENU LE CIEL

SCHOTSE GEMARINEERDE ZALM  
*bulgur - radijs - Granny Smith*

OF

GALANTINE  
*parelhoen - ganzenlever - rozijn*

RAVIOLI

*vitello - peer - walnoot - gorgonzola*

OF

PULPO  
*artisjok - mediteraanse olijven*

KALFSLENDE

*bordelaise - sugar snaps -  
shiitake - knolselder*

OF

NOORSE SKREI  
*ratte-aardappelen - Oostendse garnalen -  
spinazie - 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*

65 EURO

### 4 GANGEN

85 EURO

TIJDENS LUNCH TE BESTELLEN TOT 15U00

TIJDENS DINER TE BESTELLEN TOT 20U30

## BITES

ZEEUWSE CREUSES 28  
*6 stuks*

CREUSES GEGRATINEERD 32  
*emmenthaler - champagnesaus - 6 stuks*

BELGIAN ROYAL CAVIAR MET BLINI'S EN ZURE ROOM  
*10 gram 45*  
*30 gram 92*  
*50 gram 145*

## KOUDE VOORGERECHTEN

GEROOKTE PAPRIKA  22  
*bulgur - geitenkaas*

SCHOTSE GEMARINEERDE ZALM 23  
*bulgur - radijs - Granny Smith*

CARPACCIO VAN RUND - KLASSIEK 21  
*olijfolie - balsamico*

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

GALANTINE 30  
*parelhoen - ganzenlever - rozijn*

## WARME VOORGERECHTEN

BISQUE VAN KREEFT 19  
*rouille - emmenthaler*

VELOUTE ZWEZERIK 20  
*curry - grotchampignons*

TRUFFEL-KAASKROKET  32  
*manchego - frisée - verse wintertruffel*

GARNAALKROKET 18  
*little gem - sriracha*

## MAALTIJDSALADES

SALADE KOUDE AMBACHTELIJKE GEITENKAAS  25  
*jonagold - rucola - walnoot*

SALADE NIÇOISE 28  
*gegrilde tonijn - ansjovis - olijf*

SALADE CAESAR 28  
*supreme poulet noir - parmezaan - croutons*

SALADE ANGUS RUND "TAGLIATA" 32  
*rucola - parmezaan - truffelcrème*

## PASTA'S

TAGLIOLINI 	40
<i>verse wintertruffel</i>	
CANNELLONI 	24
<i>spinazie - ricotta - tomaat - basilicum</i>	
PASTA MET 1/2 KREEFT	39
<i>raviolini - nantuasaus</i>	

## HOOFDGERECHTEN

KREEFT THERMIDOR 1/2 OF 1/1	39 / 60
<i>gegratineerd - mosterdsaus - jonge bladspinazie</i>	
NOORSESKREI	38
<i>ratte-aardappel - Oostendse garnalen - spinazie - beurre blanc</i>	
ZEETONG MEUNIÈRE (500 - 600G)	49
<i>peterselieboter - citroen</i>	
STEAK TARTARE 200G	34
<i>à la minute uit de vleesmolen</i>	
KALFSLENDE	34
<i>bordelaise - sugar snaps - shiitake - knolselder</i>	
IERSE FILET PUR ANGUS 200G	34
<i>peperroomsaus of bearnaisesaus</i>	
IERSE FILET PUR ROSSINI 200G	46
<i>gebakken ganzenlever - Porto-truffelsaus</i>	
KROKANT GEBAKKEN KALFSZWEZERIK	45
<i>schorseneren - Porto-saus</i>	

## SIDES

SLAMIX	6
GEBAKKEN WARME SEIZOENSGROENTEN	7
FRIETEN	5
AMANDELKROKETJES	7
AARDAPPELGRATIN	5
AARDAPPELPUREE	5

## DESSERTS

SORBET VAN DE CHEF	15
CRÈME BRÛLÉE	15
LUIKSE KOFFIE	15
DAME BLANCHE	15
MOELLEUX VAN CHOCOLADE	15
GEGRATINEERDE ANANAS	16
KAAS VAN CRÈMERIE SAINT-SIMÉON "FREDDY FROMAGE"	21
<i>5 stuks</i>	

DAME BLANCHE MET VERSE WINTERTRUFFEL EN TRUFFELHONING 35
---