

MENU LE CIEL

HAMACHI

tartaar - avocado - bulgur

OF

CARPACCIO VAN HINDE

zachte cognac-mosterd dressing

OF

CARPACCIO VAN KNOLSELDER

walnootdressing - Pecorino - peer

RODE POON FILET

risotto - saffraan

OF

RAVIOLI VAN FLESPOMPOEN

boter - salie - hazelnoot - Parmezaan

HERTENFILET

Grand Veneursaus - klassieke wildgarnituren

OF

ROODBAARSFILET

spitskool - knolselder - kreeftensaus

OF

FLAN VAN COURGETTE

Taleggio saus

DESSERT VAN DE DAG

OF

SELECTIE VAN 3 KAZEN

Crèmerie Saint-Siméon "Freddy Fromage"

supplement 6 euro

3 GANGEN (ENKEL LUNCH)

65 EURO

4 GANGEN

85 EURO

TIJDENS LUNCH TE BESTELLEN TOT 15U00

TIJDENS DINER TE BESTELLEN TOT 20U30

KOUDE VOORGERECHTEN

ZEEUWSE CREUSES

6 stuks

28

ZEEUWSE CREUSES

furikake - miso - 6 stuks

32

CARPACCIO VAN RUND - KLASSIEK

olijfolie - balsamico

21

CARPACCIO VAN RUND - VERSE WINTERTRUFFEL

champignon - Parmezaan - pijnboompitten

45

TERRINE VAN GANZENLEVER

brioche - confituur van kersen

36

HAMACHI

tartaar - avocado - bulgur

26

CARPACCIO VAN HINDE

zachte cognac-mosterd dressing

25

CARPACCIO VAN KNOLSELDER

walnootdressing - Pecorino - peer

22

WARME VOORGERECHTEN

BISQUE VAN KREEFT

rouille - Emmentaler

19

TRUFFEL-KAASKROKET

Manchego - frisée - verse wintertruffel

32

GARNAALKROKET

little gem - sriracha

18

GEBAKKEN GANZENLEVER

brioche - chutney van wild fruit

28

TUSSENGERECHT MENU

25

MAALTIJDSALADES

SALADE KOUDE AMBACHTELIJKE GEITENKAAS 25

Jonagold - rucola - walnoot

SALADE NIÇOISE

gegrilde tonijn - ansjovis - olijf

28

SALADE CAESAR

suprême poulet noir - Parmezaan - croutons

28

SALADE ANGUS RUND "TAGLIATA"

rucola - Parmezaan - truffelcrème

32

SALADE KREEFT

miso-mayonaise

38

PASTA'S

TAGLIOLINI 	35
<i>verse wintertruffel</i>	
CANNELLONI 	24
<i>spinazie - ricotta - tomaat - basilicum</i>	
RAVIOLI 	38
<i>buffelricotta - verse wintertruffel</i>	
PASTA NOORDZEEKRAB	39
<i>gekonfijte tomaat - zalmkaviaar</i>	

HOOFDGERECHTEN

KREEFT THERMIDOR 1/2 OF 1/1	39 / 60
<i>gegratineerd in zachte mosterdsaus</i>	
ROODBAARSFILET	34
<i>spitskool - knolselder - kreeftensaus</i>	
ZEETONG MEUNIÈRE (500 - 600G)	49
<i>peterselieboter - citroen</i>	
STEAK TARTAAR 200G	36
<i>à la minute uit de vleesmolen</i>	
HAZENRUGFILET	39
<i>groene pepersaus - wildkroket - veenbessen</i>	
HERTENFILET	39
<i>Grand Veneursaus - klassieke wildgarnituren</i>	
FAZANT À LA BRABANÇONNE	37
<i>schorseneren - witlof</i>	
IERSE FILET PUR ANGUS 200G	36
<i>peperroomsaus of bearnaisesaus</i>	
IERSE FILET PUR ROSSINI 200G	48
<i>gebakken ganzenlever - Porto-truffelsaus</i>	

SIDES

AARDAPPELPUREE	5
FRIETEN	5
SLAMIX	6
RATTE AARDAPPELTJES MET BOTER EN PETERSELIE	6
GEBAKKEN WARME SEIZOENSGROENTEN	7
AMANDELKROKETJES	7
PASTA AGLIO E OGLIO	7

DESSERTS

SORBET VAN DE CHEF	15
CRÈME BRÛLÉE	15
LUIKSE KOFFIE	15
DAME BLANCHE	15
MOELLEUX VAN CHOCOLADE	15
TARTE TATIN VAN APPEL MET SPECULAASIJS	15
MONCHOUTAARTJE 'ZOALS VROEGER'	15
KAAS VAN CRÈMERIE SAINT-SIMÉON "FREDDY FROMAGE"	21
<i>5 stuks</i>	

DAME BLANCHE MET VERSE WINTERTRUFFEL EN TRUFFELHONING 35

HET MENU WORDT GESERVEERD PER TAFEL.
À LA CARTE IS MOGELIJK TOT EN MET 6 PERSONEN (MET MAXIMAAL 3 KEUZES PER GANG).

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