

MENU LE CIEL

TATAKI VAN TONIJN
aspergemousse - aspergetips

OF

ANGUS CARPACCIO
aspergecrème

OF

CARPACCIO VAN ARTISJOK 
buffelricotta - munt

RAVIOLI

kalfsvlees - doperwt - verse zomertruffel

OF

RISOTTO 
asperge - espuma van Taleggio

HEILBOT FILET

lamsoor - asperge - Zeeuwse oestersaus

OF

LAMSFILET
groene kruidenkorst - Madeira - asperge - gratin

OF

TORTELLINI 
Caprese - basilicum

SELECTIE VAN 3 KAZEN

Crèmerie Saint-Siméon "Freddy Fromage"
supplement 6 euro

OF

DESSERT VAN DE DAG

3 GANGEN (ENKEL LUNCH)

65 EURO

4 GANGEN

85 EURO

TIJDENS LUNCH TE BESTELLEN TOT 15U00

TIJDENS DINER TE BESTELLEN TOT 20U30

VOORGERECHTEN

HUISBEREID ARTISANAAL BROOD 5

ZEEUWSE CREUSES 28
6 stuks

GEGRATINEERDE CREUSES 32
Champagne - mousseline - 6 stuks

CARPACCIO VAN RUND - KLASSIEK 21
olijfolie - balsamico

CARPACCIO VAN RUND - VERSE ZOMERTRUFFEL 35
champignon - Parmezaan - pijnboompit

TERRINE VAN GANZENLEVER 36
brioche - confituur

TATAKI VAN TONIJN 29
aspergemousse - aspergetips

ANGUS CARPACCIO 25
aspergecrème

CARPACCIO VAN CARABINERO 29
zure room - bronze venkel - citroenzeste

CARPACCIO VAN ARTISJOK  24
buffelricotta - munt

TRUFFEL-KAASKROKET  24
Manchego - frisée - verse zomertruffel

GEPOCHEERD KROKANT HOEVE-EITJE  28
Mornaysaus - asperge - verse zomertruffel

BISQUE VAN KREEFT 19
rouille - Emmentaler - écrevisse

VELOUTÉ 16
asperge - écrevisse

GARNAALKROKET 21
little gem - sriracha

GEBAKKEN GANZENLEVER 32
IJsvogel liqueur d'asperges - tarte tatin

MAALTIJDSALADES

SALADE KOUDE AMBACHTELIJKE GEITENKAAS  25
Jonagold - rucola - walnoot

SALADE NIÇOISE 28
gegrilde tonijn - ansjovis - olijf

SALADE CAESAR 28
suprême poulet noir - Parmezaan - crouton

SALADE ANGUS RUND "TAGLIATA" 32
rucola - Parmezaan - truffelcrème

SALADE KREEFT 44
miso-mayonaise

PASTA'S

CANNELLONI 	24
<i>spinazie - ricotta - tomaat - basilicum</i>	
TAGLIOLINI 	29
<i>verse zomertruffel</i>	
RAVIOLI 	29
<i>buffelricotta - verse zomertruffel</i>	
TORTELLINI 	28
<i>Caprese - basilicum</i>	
PASTA NOORDZEEKRAB	39
<i>gekonfijte tomaat - zalmkaviaar</i>	
RAVIOLI KREEFT	45
<i>nantuasaus</i>	

HOOFDGERECHTEN

ASPERGES OP VLAAMSE WIJZE	22 / 28
KREEFT THERMIDOR 1/2 OF 1/1	45 / 65
<i>gegratineerd in zachte mosterdsaus</i>	
MOWI ZALM	34
<i>asperge - mousseline - jonge Belgische bladspinazie</i>	
ZEETONG MEUNIÈRE (400 - 500G)	49
<i>peterselieboter - citroen</i>	
HEILBOT FILET	38
<i>lamsoor - asperge - Zeeuwse oestersaus</i>	
STEAK TARTAAR 200G	36
<i>à la minute uit de vleesmolen</i>	
LAMSFILET	38
<i>groene kruidenkorst - Madeira - asperge - gratin</i>	
ARGENTIJNSE RIB-EYE	39
<i>grassfed - Blackwellsaus</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	6
FRIETEN	6
SLAMIX	7
AARDAPPELGRATIN	7
TOMATEN-PUNTPAPRIKA SALADE	7
GEKOOKTE AARDAPPELKRIELTJES	7
GEBAKKEN WARME SEIZOENSGROENTEN	8
PASTA AGLIO E OLIO	8

DESSERTS

SORBET VAN DE CHEF	15
CRÈME BRÛLÉE	15
LUIKSE KOFFIE	15
DAME BLANCHE	15
MOELLEUX VAN CHOCOLADE	15
MONCHOUTAARTJE 'ZOALS VROEGER'	15
APPEL TARTE TATIN	15
<i>speculoos ijs</i>	
SABAYON	15
<i>vanille - witte wijn - Amaretto</i>	
TIRAMISU	15
<i>gemaakt met koffie of deca</i>	
BELGISCHE AARDBEIEN MET VANILLE-IJS	18
KAAS VAN CRÈMERIE SAINT-SIMÉON	25
"FREDDY FROMAGE"	
<i>5 stuks</i>	

TUSSENGERECHT MENU

25

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.