

MENU LE CIEL

TARTAAR VAN MOWI ZALM

Granny Smith - komkommer - dille

OF

STEAK TARTAAR

ganzenlever - groene kruiden - walnoot

OF

CARPACCIO VAN RODE BIET

geitenkaas - Sexy Pomegranate dressing

RAVIOLI

kalfsvlees - doperwt - verse zomertruffel

OF

RISOTTO VAN BASILICUM

tomaat - espuma van Parmezaan - pijnboompit

ZEEBAARS

kailan - shiitake - sesam - groene curry

OF

SIRLOIN

basilicum - aubergine - Parmigiana

OF

FALAFEL

kokos - curry - selder

SELECTIE VAN 3 KAZEN

Crèmerie Saint-Siméon "Freddy Fromage"

supplement 8 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 6

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

TARTAAR VAN MOWI ZALM 29
Granny Smith - komkommer - dille

STEAK TARTAAR 29
ganzenlever - groene kruiden - walnoot

CARPACCIO VAN CARABINERO 29
zure room - bronze venkel - citroenzeste

CARPACCIO VAN RODE BIET  24
geitenkaas - Sexy Pomegranate dressing

TRUFFEL-KAASKROKET  24
Manchego - frisée - verse zomertruffel

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

BISQUE VAN KREEFT 19
rouille - Emmentaler - écrevisse

GARNAALKROKET 21
little gem - sriracha

GEBAKKEN GANZENLEVER 32
brioche - confituur

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

PASTA VONGOLE	28
<i>klassieke bereiding</i>	
RAVIOLI	45
<i>coquille - kreeft</i>	
CANNELLONI 	24
<i>spinazie - ricotta - tomaat - basilicum</i>	
TAGLIOLINI 	29
<i>verse zomertruffel</i>	
RAVIOLI 	29
<i>buffelricotta - truffelsaus - verse zomertruffel</i>	

HOOFDGERECHTEN

KING KRAB (250G)	95
<i>chili - bimi - tomaat - calamarata</i>	
KREEFT THERMIDOR 1/2 OF 1/1	39 / 60
<i>gegratineerd in zachte mosterdsaus en Emmentaler</i>	
MOWI ZALM	34
<i>groene asperge - knolselder - mousseline</i>	
ZEETONG MEUNIÈRE (400 - 500G)	49
<i>peterselieboter - citroen</i>	
ZEEBAARS	36
<i>kailan - shiitake - sesam - groene curry</i>	
STEAK TARTAAR (200G)	36
<i>à la minute uit de vleesmolen</i>	
SIRLOIN	37
<i>basilicum - aubergine - Parmigiana</i>	
ARGENTIJNSE RIB-EYE BLACK ANGUS (350G)	42
<i>peperroomsaus of bearnaisesaus</i>	
ARGENTIJNSE FILET PUR ANGUS (200G)	36
<i>peperroomsaus of bearnaisesaus</i>	
ARGENTIJNSE FILET PUR ROSSINI (200G)	48
<i>gebakken ganzenlever - Porto-truffelsaus</i>	

SIDES

AARDAPPELPUREE	6
FRIETEN	6
SLAMIX	7
GEKOOKTE AARDAPPELKRIELTJES	7
GEBAKKEN WARME SEIZOENSGROENTEN	8
PASTA AGLIO E OLIO	8

AZIATISCHE ZOMERSALADE

*papaya - rettich - tomaat - pijnboompit
koriander - aardbei - sesam - gember*

12

DESSERTS

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

TUSSENGERECHT MENU

25

DE "LE MIEL DU CIEL" -HONING UIT ONZE EIGEN TUIN
IS OOK LOS VERKRIJGBAAR.

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.

MENU LE CIEL

TARTARE OF MOWI SALMON
Granny Smith - cucumber - dill

OR

STEAK TARTARE
foie gras - green herbs - walnut

OR

CARPACCIO BEETROOT 
goat cheese - Sexy Pomegranate dressing

RAVIOLI

veal - pea - fresh summer truffle

OR

BASIL RISOTTO 
tomato - espruma of Parmesan - pine nut

SEABASS

kailan - shiitake - sesame - green curry

OR

SIRLOIN

basil - eggplant - Parmegiana

OR

FALAFEL 
coconut - curry - celery

SELECTION OF 3 CHEESES

Crèmerie Saint-Siméon "Freddy Fromage"
supplement 8 euro

OR

DESSERT OF THE DAY

3 COURSES (LUNCH ONLY)

65 EURO

4 COURSES

85 EURO

DURING LUNCH TO ORDER UNTIL 3 P.M.
DURING DINNER TO ORDER UNTIL 8:30 P.M.

STARTERS

HOMEMADE ARTISAN BREAD 6

ZEELAND CREUSES 28
6 pieces

CREUSES AU GRATIN 32
Champagne - mousseline - 6 pieces

BEEF CARPACCIO - CLASSIC 21
olive oil - balsamic vinegar

BEEF CARPACCIO - FRESH SUMMER TRUFFLE 35
mushroom - Parmesan - pine nut

FOIE GRAS TERRINE 36
brioche - jam

TARTARE OF MOWI SALMON 29
Granny Smith - cucumber - dill

STEAK TARTARE 29
foie gras - green herbs - walnut

CARPACCIO OF CARABINERO 29
sour cream - fennel - lemon zest

CARPACCIO BEETROOT  24
goat cheese - Sexy Pomegranate dressing

TRUFFLE CHEESE CROQUETTE  24
Manchego - frisée salad - fresh summer truffle

POACHED CRISPY FARM EGG  28
Mornay sauce - green asparagus - fresh summer truffle

BISQUE OF LOBSTER 19
rouille - Emmentaler - écrevisses

SHRIMP CROQUETTE 21
little gem - sriracha

SAUTÉED FOIE GRAS 32
brioche - jam

MAIN COURSE SALADS

COLD ARTISAN GOAT CHEESE SALAD  25
Jonagold - rocket - walnut

NIÇOISE SALAD 28
grilled tuna - anchovy - olive

CAESAR SALAD 28
suprême poulet noir - Parmesan - crouton

ANGUS BEEF "TAGLIATA" SALAD 32
rocket - Parmesan - truffle cream

LOBSTER SALAD 44
miso-mayonnaise

PASTAS

PASTA VONGOLE	28
<i>classic preparation</i>	
RAVIOLI	45
<i>scallop - lobster</i>	
CANNELONI 	24
<i>spinach - ricotta - tomato - basil</i>	
TAGLIOLINI 	29
<i>fresh winter truffle</i>	
RAVIOLI 	29
<i>buffalo ricotta - truffle sauce - fresh winter truffle</i>	

MAIN COURSES

KING CRAB (250G)	95
<i>chili - bimi - tomato - calamarata</i>	
LOBSTER THERMIDOR 1/2 OR 1/1	39 / 60
<i>gratinated in mild mustard sauce and Emmentaler</i>	
MOWI SALMON	34
<i>green asparagus - celeriac - mousseline</i>	
SOLE MEUNIÈRE (400 - 500G)	49
<i>parsley butter - lemon</i>	
SEABASS	36
<i>kailan - shiitake - sesame - green curry</i>	
STEAK TARTARE (200G)	36
<i>minced à la minute</i>	
SIRLOIN	37
<i>basil - eggplant - Parmegiana</i>	
ARGENTINIAN RIB EYE BLACK ANGUS (350G)	42
<i>creamy peppercorn sauce or bearnaise sauce</i>	
ARGENTINIAN FILLET PUR ANGUS (200G)	39
<i>creamy peppercorn sauce or bearnaise sauce</i>	
ARGENTINIAN FILLET PUR ROSSINI (200G)	48
<i>sautéed foie gras - Porto-truffle sauce</i>	

SIDES

MASHED POTATOES	6
FRENCH FRIES	6
MIXED SALAD	7
BOILED BABY POTATOES	7
HOT SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES	8
PASTA AGLIO E OLIO	8

ASIAN SUMMER SALAD

*papaya - radish - tomato - pine nut
coriander - strawberry - sesame - ginger*

12

DESSERTS

CHEF'S SORBET	15
CRÈME BRULÉE	15
LIÈGE-STYLE COFFEE	15
DAME BLANCHE	15
CHOCOLATE MOELLEUX	15
APPLE TARTE TATIN	15
<i>with vanilla ice cream</i>	
SABAYON	15
<i>vanilla - white wine - Amaretto</i>	
TIRAMISU	15
<i>made with coffee or deca</i>	
BELGIAN STRAWBERRIES	18
<i>with vanilla ice cream</i>	
CHEESE FROM CRÈMERIE SAINT-SIMÉON "FREDDY FROMAGE"	25
<i>5 pieces</i>	

INTERMEDIATE MENU

25

THE "LE MIEL DU CIEL" HONEY FROM OUR OWN GARDEN
IS ALSO AVAILABLE SEPARATELY.

THE MENU IS SERVED PER TABLE.

À LA CARTE IS POSSIBLE UP TO 6 PEOPLE (WITH A MAXIMUM OF 3 CHOICES PER COURSE).

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE INFORM
YOUR HOST/HOSTESS. INGREDIENTS OF OUR DISHES MAY VARY DUE TO DAILY FRESH SUPPLY.

MENU LE CIEL

TARTARE DE SAUMON MOWI
Granny Smith - concombre - aneth

OU

STEAK TARTARE
foie gras - herbes vertes - noix

OU

CARPACCIO DE BETTERAVE 
fromage de chèvre - vinaigrette Sexy Pomegranate

RAVIOLI
veau - petits pois - truffe fraîche d'été

OU

RISOTTO AU BASILIC 
tomate - espuma de Parmesan - pignon de pin

LOUP DE MER
kailan - shiitake - sésame - curry vert

OU

ENTRECÔTE
basilic - aubergine - Parmegiana

OU

FALAFEL 
noix de coco - curry - céleri

SÉLECTION DE 3 FROMAGES
Crèmerie Saint-Siméon "Freddy Fromage"
supplément de 8 euros

OU

LE DESSERT DU JOUR

3 PLATS (UNIQUEMENT LE MIDI)

65 EURO

4 PLATS

85 EURO

À COMMANDER PENDANT LE MIDI JUSQU'À 15H00

À COMMANDER PENDANT LE SOIR JUSQU'À 20H30

ENTRÉES

PAIN ARTISANAL FAIT MAISON 6

HUÎTRES DE ZÉLANDE 28
6 pièces

HUÎTRES DE ZÉLANDE AU GRATIN 32
Champagne - mousseline - 6 pièces

CARPACCIO DE BOEUF - CLASSIQUE 21
huile d'olive - vinaigre balsamique

CARPACCIO DE BOEUF - TRUFFE FRAÎCHE D'ÉTÉ 35
champignon - Parmesan - pignon de pin

TERRINE DE FOIE GRAS 36
brioche - confiture

TARTARE DE SAUMON MOWI 29
Granny Smith - concombre - aneth

STEAK TARTARE 25
foie gras - herbes vertes - noix

CARPACCIO DE CARABINERO 29
crème fraîche - fenouil - zeste de citron

CARPACCIO DE BETTERAVE  24
fromage de chèvre - vinaigrette Sexy Pomegranate

CROQUETTE DE FROMAGE À LA TRUFFE  24
mancheo - frisée - truffe fraîche d'été

OEUF FERMIER POCHÉ ET CROUSTILLANT  28
Sauce Mornay - asperge verte - truffe fraîche d'été

BISQUE DE HOMARD 19
rouille - Emmentaler - écrevisse

CROQUETTE AUX CREVETTES 21
salade - 'Little gem' - sriracha

FOIE GRAS POÊLÉ 32
brioche - confiture

SALADES DE REPAS

SALADE FROIDE AU FROMAGE DE CHÈVRE  25
Jonagold - roquette - noix

SALADE NIÇOISE 28
thon grillé - anchois - olive

SALADE CÉSAR 28
suprême de poulet noir - Parmesan - croûton

SALADE ANGUS BEEF "TAGLIATA" 32
salade de roquette - Parmesan - crème de truffe

SALADE DE HOMARD 44
mayonnaise au miso

PÂTES

PASTA VONGOLE	28
<i>préparation classique</i>	
RAVIOLI	45
<i>coquille - homard</i>	
CANNELLONI 	24
<i>épinards - ricotta - tomate - basilic</i>	
TAGLIOLINI 	29
<i>truffe fraîche d'été</i>	
RAVIOLI 	29
<i>ricotta de buffle - sauce truffe - truffe fraîche d'été</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE POMMES DE TERRE	6
FRITES	6
MESCLUN	7
PETITES POMMES DE TERRE BOUILLIES	7
LÉGUMES DE SAISON CHAUDS POÊLÉS	8
PÂTES AGLIO E OLIO	8

SALADE ASIATIQUE D'ÉTÉ

*papaye - radis - tomate - pignon de pin
coriandre - fraise - sésame - gingembre*

12

PLATS PRINCIPAUX

CRABE ROYAL (250G)	95
<i>piment - bimi - tomate - calamarata</i>	
HOMARD THERMIDOR 1/2 OU 1/1	39 / 60
<i>gratiné dans une sauce à la sauce moutarde douce et Emmentaler</i>	
SAUMON MOWI	34
<i>asperge verte - céleri-rave - mousseline</i>	
SOLE MEUNIÈRE (400 - 500G)	49
<i>beurre persillé - citron</i>	
LOUPE DE MER	36
<i>kailan - shiitake - sésame - curry vert</i>	
STEAK TARTARE (200G)	36
<i>à la minute du hachoir</i>	
ENTRECÔTE	37
<i>basilic - aubergine - Parmegiana</i>	
RIB-EYE ARGENTIN BLACK ANGUS (350G)	42
<i>sauce crème au poivre ou sauce béarnaise</i>	
FILET ARGENTIN PUR ANGUS 200G	36
<i>sauce crème au poivre ou sauce béarnaise</i>	
FILET ARGENTINE PUR ANGUS ROSSINI (200G)	48
<i>foie gras poêlé - sauce aux Porto et truffe</i>	

DESSERT

SORBET DU CHEF	15
CRÈME BRÛLÉE	15
CAFÉ LIÉGEOIS	15
DAME BLANCHE	15
MOELLEUX AU CHOCOLAT	15
FRAISES BELGES AVEC GLACE À LA VANILLE	18
TARTE TATIN AUX POMMES	15
<i>avec glace à la vanille</i>	
SABAYON	15
<i>vanille - vin blanc - Amaretto</i>	
TIRAMISU	15
<i>A base de café ou de déca</i>	
FROMAGE DE LA CRÈMERIE SAINT-SIMÉON "FREDDY FROMAGE"	25
<i>5 pièces</i>	

PLAT INTERMEDIAIRE MENU

25

LE MIEL DU CIEL DE NOTRE JARDIN EST ÉGALEMENT
DISPONIBLE SÉPARÉMENT. EST ÉGALEMENT DISPONIBLE SÉPARÉMENT.

LE MENU EST SERVI PAR TABLE.

À LA CARTE EST POSSIBLE JUSQU'À 6 PERSONNES (AVEC UN MAXIMUM DE 3 CHOIX PAR PLAT).

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU DES BESOINS DIÉTÉTIQUES, VEUILLEZ EN INFORMER
VOTRE HÔTE/ HÔTESSE. LES INGRÉDIENTS DE NOS PLATS PEUVENT VARIER EN FONCTION DE
L'APPROVISIONNEMENT QUOTIDIEN EN PRODUITS FRAIS.

MENÜ LE CIEL

TARTAR VOM MOWI-LACHS

Granny Smith - Gurke - Dill

ODER

STEAK TARTAR

Gänsestopfleber - grüne Kräuter - Walnuss

ODER

CARPACCIO VOM ROTER BETE

Ziegenkäse - Sexy Pomegranate-Dressing

RAVIOLI

Kalbfleisch - Erbse - frische Sommertrüffel

ODER

BASILIKUM-RISOTTO

Tomaten - Espuma von Parmesan - Pinienkerne

WOLFSBARSCH

Kailan - Shiitake - Sesam - grünes Curry

ODER

LENDENBRATEN

Basilikum - Aubergine - Parmegiana

ODER

FALAFEL

Kokosnuss - Curry - Staudensellerie

SELEKTION VON 3 KÄSESORTEN

Crèmerie Saint-Siméon "Freddy Fromage"

Zuschlag 8 Euro

ODER

TAGES DESSERT

3 GÄNGE (NUR MITTAGS)

65 EURO

4 GÄNGE

85 EURO

WÄHREND DES MITTAGESSENS ZU BESTELLEN BIS 15H00

WÄHREND DES ABENDESSENS ZU BESTELLEN BIS 20H30

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTES HANDWERKSBROT 6

CREUSES AUS ZEELAND 28
6 Stück

GRATINIERTE CREUSES AUS ZEELAND 32
Champagne - Mousseline - 6 Stück

RINDERCARPACCIO - KLASSISCH 21
Olivenöl - Balsamico

RINDERCARPACCIO - FRISCHE SOMMERTRÜFFEL 35
Pilz - Parmesan - Pinienkerne

GÄNSELEBERTERRINE 36
Marmelade - Brioche

TARTAR VOM MOWI-LACHS 29
Granny Smith - Gurke - Dill

STEAK TARTAR 29
Gänsestopfleber - grüne Kräuter - Walnuss

CARPACCIO VOM CARABINERO 29
Saure Sahne, Fenchel, Zitronenschalen

CARPACCIO VOM ROTER BETE  24
Ziegenkäse - Sexy Pomegranate-Dressing

TRÜFFEL-KÄSEKROKETTE  24
Manchego-käse - Frisée - frische Sommertrüffel

POCHIERTES KNUSPRIGER BAUERNHOFEI  28
Mornay-Soße - Spargel - frische Sommertrüffel

HUMMERSUPPE 19
Rouille - Emmentaler - Écrevisse

GARNELENKROKETTE 21
kleiner Romanasalat - Sriracha-Soße

GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER 32
Marmelade - Brioche

MAHLZEITSALATE

KALTER HANDWERKLICHER ZIEGENKÄSESALAT  25
Jonagold - Rucola - Walnuss

NIZZA-SALAT 28
gegrillter Thunfisch - Anchovis - Olive

CAESAR SALAT 28
Suprême Poulet Noir - Parmesan - Crouton

SALAT VOM ANGUS RIND "TAGLIATA" 32
Rucola - Parmesan - Trüffelcreme

HUMMER SALAT 45
miso-mayonaise

TEIGWAREN

NUDELN VONGOLE	28
<i>klassische zubereitung</i>	
RAVIOLI	45
<i>Muscheln - Hummer</i>	
CANNELLONI 	24
<i>Spinat - Ricotta - Tomate - Basilikum</i>	
TAGLIOLINI 	29
<i>frische Wintertrüffel</i>	
RAVIOLI 	29
<i>Büffel ricotta - Trüffel-sauce - frische Wintertrüffel</i>	

HAUPTGERICHTE

KÖNIGSKRABBE(250G)	95
<i>Chili - Bimi - Tomaten - Calamarata</i>	
HUMMER THERMIDOR 1/2 ODER 1/1	39 / 60
<i>gratiniert in milder Senfsoße und Emmentaler</i>	
MOWI-LACHS	34
<i>grüner Spargel - Sellerie - Mousseline</i>	
SEEZUNGE MEUNIÈRE (400 - 500G)	49
<i>Petersilienbutter - Zitrone</i>	
WOLFSBARSCH	36
<i>Kailan - Shiitake - Sesam - grünes Curry</i>	
STEAK TARTAR (200G)	36
<i>à la Minute aus der Fleischmühle</i>	
LENDENBRATEN	37
<i>Basilikum - Aubergine - Parmegiana</i>	
ARGENTINISCHES RIB-EYE BLACK ANGUS (350G)	42
<i>Pfefferrahmsoße oder Soße Bearnaise</i>	
ARGENTINISCHES FILET PUR ANGUS (200G)	36
<i>Pfefferrahmsoße oder Soße Bearnaise</i>	
ARGENTINISCHES FILET PUR ROSSINI (200G)	48
<i>gebratene Gänseleber - Porto-trüffelsoße</i>	

BEILAGEN

KARTOFFELPÜREE	6
POMMES FRITES	6
SALATMIX	7
GEKOCHTE BABYKARTOFFELN	7
GEBRATENES WARMES GEMÜSE DER SAISON	8
PASTA AGLIO E OLIO	8

ASIATISCHER SOMMERSALAT

*Papaya - Rettich - Tomate - Pinienkerne
Koriander - Erdbeere - Sesam - Ingwer*

12

DESSERTS

SORBET VOM KÜCHENCHEF	15
CRÈME BRÛLÉE	15
CAFÉ LIÉGEOIS	15
DAME BLANCHE	15
SCHOKOLADE-MOELLEUX	15
BELGISCHE ERDBEEREN MIT VANILLEEIS	18
APFELTARTE TATIN	15
<i>mit Vanilleeis</i>	
SABAYON	15
<i>Vanille, Weißwein, Amaretto</i>	
TIRAMISU	15
<i>mit Kaffee oder Deca hergestellt</i>	
KÄSE DER CRÈMERIE SAINT-SIMÉON "FREDDY FROMAGE"	25
<i>5 Stück</i>	

ZWISCHENGERICHT MENÜ

25

DER HONIG "LE MIEL DU CIEL" AUS UNSEREM EIGENEN GARTEN
IST AUCH SEPARAT ERHÄLTLICH.

DAS MENÜ WIRD PRO TISCH SERVIERT.
À LA CARTE IST BIS ZU 6 PERSONEN MÖGLICH
(MIT MAXIMAL 3 AUSWAHLMÖGLICHKEITEN PRO GANG).

WENN SIE ALLERGIEN HABEN ODER EINE BESTIMMTE DIÄT EINHALTEN MÜSSEN,
INFORMIEREN SIE BITTE IHREN GASTGEBER/IHRE GASTGEBERIN. DIE ZUTATEN UNSERER
GERICHTE KÖNNEN AUFGRUND DES TÄGLICH FRISCHEN ANGEBOTS VARIIEREN.

VOORGERECHTEN

HUISBEREID ARTISANAAL BROOD	6
ZEEUWSE CREUSES <i>6 stuks</i>	28
GEGRATINEERDE CREUSES <i>Champagne - mousseline - 6 stuks</i>	32
CARPACCIO VAN RUND - KLASSIEK <i>olijfolie - balsamico</i>	21
CARPACCIO VAN RUND - VERSE ZOMERTRUFFEL <i>champignon - Parmezaan - pijnboompit</i>	35
TERRINE VAN GANZENLEVER <i>brioche - confituur</i>	36
TARTAAR VAN MOWI ZALM <i>Granny Smith - komkommer - dille</i>	29
STEAK TARTAAR <i>ganzenlever - groene kruiden - walnoot</i>	29
CARPACCIO VAN CARABINERO <i>zure room - bronze venkel - citroenzeste</i>	29
CARPACCIO VAN RODE BIET  <i>geitenkaas - Sexy Pomegranate dressing</i>	24
TRUFFEL-KAASKROKET  <i>Manchego - frisée - verse zomertruffel</i>	24

GEPOCHEERD KROKANT HOEVE-EITJE 	28
<i>Mornaysaus - groene asperge - verse zomertruffel</i>	
BISQUE VAN KREEFT <i>rouille - Emmentaler - écrevisse</i>	19
GARNAALKROKET <i>little gem - sriracha</i>	21
GEBAKKEN GANZENLEVER <i>brioche - confituur</i>	32

MAALTIJDSALADES

SALADE KOUDE AMBACHTELIJKE GEITENKAAS 	25
<i>Jonagold - rucola - walnoot</i>	
SALADE NIÇOISE <i>gegrilde tonijn - ansjovis - olijf</i>	28
SALADE CAESAR <i>suprême poulet noir - Parmezaan - crouton</i>	28
SALADE ANGUS RUND "TAGLIATA" <i>rucola - Parmezaan - truffelcrème</i>	32
SALADE KREEFT <i>miso-mayonaise</i>	44

PASTA'S

PASTA VONGOLE	28
<i>klassieke bereiding</i>	
RAVIOLI	45
<i>coquille - kreeft</i>	
CANNELLONI 	24
<i>spinazie - ricotta - tomaat - basilicum</i>	
TAGLIOLINI 	29
<i>verse zomertruffel</i>	
RAVIOLI 	29
<i>buffelricotta - truffelsaus - verse zomertruffel</i>	

HOOFDGERECHTEN

KING KRAB (250G)	95
<i>chili - bimi - tomaat - calamarata</i>	
KREEFT THERMIDOR 1/2 OF 1/1	39 / 60
<i>gegratineerd in zachte mosterdsaus en Emmentaler</i>	
MOWI ZALM	34
<i>groene asperge - knolselder - mousseline</i>	
ZEETONG MEUNIÈRE (400 - 500G)	49
<i>peterselieboter - citroen</i>	
ZEEBAARS	36
<i>kailan - shiitake - sesam - groene curry</i>	
STEAK TARTAAR (200G)	36
<i>à la minute uit de vleesmolen</i>	
SIRLOIN	37
<i>basilicum - aubergine - Parmigiana</i>	
ARGENTIJNSE RIB-EYE BLACK ANGUS (350G)	42
<i>peperroomsaus of bearnaisesaus</i>	
ARGENTIJNSE FILET PUR ANGUS (200G)	36
<i>peperroomsaus of bearnaisesaus</i>	
ARGENTIJNSE FILET PUR ROSSINI (200G)	48
<i>gebakken ganzenlever - Porto-truffelsaus</i>	

SIDES

AARDAPPELPUREE	6
FRIETEN	6
SLAMIX	7
GEKOOKTE AARDAPPELKRIELTJES	7
GEBAKKEN WARME SEIZOENSGROENTEN	8
PASTA AGLIO E OLIO	8

AZIATISCHE ZOMERSALADE

*papaya - rettich - tomaat - pijnboompit
koriander - aardbei - sesam - gember*

12

DESSERTS

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

HUISBEREID ARTISANAAL BROOD *duo van boter*


6

DE "LE MIEL DU CIEL" -HONING UIT ONZE EIGEN TUIN
IS OOK LOS VERKRIJGBAAR.

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

STARTERS

HOMEMADE ARTISAN BREAD	6
ZEELAND CREUSES <i>6 pieces</i>	28
CREUSES AU GRATIN <i>Champagne - mousseline - 6 pieces</i>	32
BEEF CARPACCIO - CLASSIC <i>olive oil - balsamic vinegar</i>	21
BEEF CARPACCIO - FRESH SUMMER TRUFFLE <i>mushroom - Parmesan - pine nut</i>	35
FOIE GRAS TERRINE <i>brioche - jam</i>	36
TARTARE OF MOWI SALMON <i>Granny Smith - cucumber - dill</i>	29
STEAK TARTARE <i>foie gras - green herbs - walnut</i>	29
CARPACCIO OF CARABINERO <i>sour cream - fennel - lemon zest</i>	29
CARPACCIO BEETROOT 	24
<i>goat cheese - Sexy Pomegranate dressing</i>	
TRUFFLE CHEESE CROQUETTE 	24
<i>Manchego - frisée salad - fresh summer truffle</i>	

POACHED CRISPY FARM EGG 	28
<i>Mornay sauce - green asparagus - fresh summer truffle</i>	
BISQUE OF LOBSTER	19
<i>rouille - Emmentaler - écrevisses</i>	
SHRIMP CROQUETTE	21
<i>little gem - sriracha</i>	
SAUTÉED FOIE GRAS	32
<i>brioche - jam</i>	

MAIN COURSE SALADS

COLD ARTISAN GOAT CHEESE SALAD 	25
<i>Jonagold - rocket - walnut</i>	
NIÇOISE SALAD	28
<i>grilled tuna - anchovy - olive</i>	
CAESAR SALAD	28
<i>suprême poulet noir - Parmesan - crouton</i>	
ANGUS BEEF "TAGLIATA" SALAD	32
<i>rocket - Parmesan - truffle cream</i>	
LOBSTER SALAD	44
<i>miso-mayonnaise</i>	

PASTAS

PASTA VONGOLE <i>classic preparation</i>	28
RAVIOLI <i>scallop - lobster</i>	45
CANNELONI  <i>spinach - ricotta - tomato - basil</i>	24
TAGLIOLINI  <i>fresh winter truffle</i>	29
RAVIOLI  <i>buffalo ricotta - truffle sauce - fresh winter truffle</i>	29

MAIN COURSES

KING CRAB (250G) <i>chili - bimi - tomato - calamarata</i>	95
LOBSTER THERMIDOR 1/2 OR 1/1 <i>gratinated in mild mustard sauce and Emmentaler</i>	39 / 60
MOWI SALMON <i>green asparagus - celeriac - mousseline</i>	34
SOLE MEUNIÈRE (400 - 500G) <i>parsley butter - lemon</i>	49
SEABASS <i>kailan - shiitake - sesame - green curry</i>	36
STEAK TARTARE (200G) <i>minced à la minute</i>	36
SIRLOIN <i>basil - eggplant - Parmegiana</i>	37
ARGENTINIAN RIB EYE BLACK ANGUS (350G) <i>creamy peppercorn sauce or bearnaise sauce</i>	42
ARGENTINIAN FILLET PUR ANGUS (200G) <i>creamy peppercorn sauce or bearnaise sauce</i>	39
ARGENTINIAN FILLET PUR ROSSINI (200G) <i>sautéed foie gras - Porto-truffle sauce</i>	48

SIDES

MASHED POTATOES	6
FRENCH FRIES	6
MIXED SALAD	7
BOILED BABY POTATOES	7
HOT SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES	8
PASTA AGLIO E OLIO	8

ASIAN SUMMER SALAD

*papaya - radish - tomato - pine nut
coriander - strawberry - sesame - ginger*

12

DESSERTS

CHEF'S SORBET	15
CRÈME BRULÉE	15
LIÈGE-STYLE COFFEE	15
DAME BLANCHE	15
CHOCOLATE MOELLEUX	15
APPLE TARTE TATIN <i>with vanilla ice cream</i>	15
SABAYON <i>vanilla - white wine - Amaretto</i>	15
TIRAMISU <i>made with coffee or deca</i>	15
BELGIAN STRAWBERRIES <i>with vanilla ice cream</i>	18
CHEESE FROM CRÈMERIE SAINT-SIMÉON "FREDDY FROMAGE" <i>5 pieces</i>	25

HOMEMADE ARTISAN BREAD

with a duo of butter

6

THE "LE MIEL DU CIEL" HONEY FROM OUR OWN GARDEN
IS ALSO AVAILABLE SEPARATELY.

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE INFORM
YOUR HOST/HOYESS. INGREDIENTS OF OUR DISHES MAY VARY DUE TO DAILY FRESH SUPPLY.