


MENU LE CIEL

ASIAN BEEF TARTAAR
ganache van ganzenlever

OF

GEMARINEERDE ZALM
gin - peer - selder

OF

CARPACCIO VAN OESTERZWAM 
walnoot - rucola - Parmezaan

RAVIOLI
ganzenlever - verse wintertruffel

OF

RISOTTO 
shiitake - Espuma van Parmezaan

WILDE SNOEKBAARS
kokos curry - grijze garnalen - Zeeuwse mossel

OF

FRANSE CANETTE EEND
gratin - eendenjus - doperwt - bospeen

OF

GEPOFTE BLOEMKOOL 
Ras el Hanout

SELECTIE VAN 3 KAZEN
Crèmerie Saint-Siméon "Freddy Fromage"
supplement 8 euro

OF

DESSERT VAN DE DAG

3 GANGEN (ENKEL LUNCH)
69 EURO

4 GANGEN
89 EURO

TIJDENS LUNCH TE BESTELLEN TOT 15U00

TIJDENS DINER TE BESTELLEN TOT 20U30

KOUDE VOORGERECHTEN

HUISBEREID ZUURDESEM BROOD 7

ZEEUWSE CREUSES 28
6 stuks

GEGRATINEERDE CREUSES 32
Champagne - mousseline - 6 stuks

CARPACCIO VAN RUND - KLASSIEK 21
olijfolie - balsamico

CARPACCIO VAN RUND - VERSE WINTERTRUFFEL 45
champignon - Parmezaan - pijnboompit

TERRINE VAN GANZENLEVER 36
brioche - confituur

GEMARINEERDE ZALM 28
gin - peer - selder

ASIAN BEEF TARTAAR 29
ganache van ganzenlever

CARPACCIO VAN OESTERZWAM 
walnoot - rucola - Parmezaan 26

WARME VOORGERECHTEN

TRUFFEL-KAASKROKET 
Manchego - frisée - verse wintertruffel 34

BISQUE VAN KREEFT 21
rouille - Emmentaler - écrevisse

GARNAALKROKET 22
little gem - sriracha

GEBAKKEN GANZENLEVER 32
brioche - confituur

RISOTTO 
shiitake - Espuma van Parmezaan 28

RAVIOLI 36
ganzenlever - verse wintertruffel

HOOFDGERECHTEN

KREEFT À L'ARMORICAINE 1/2 OF 1/1	39 / 60
<i>klassieke bereiding</i>	
ZEETONG MEUNIÈRE (400 - 500G)	49
<i>peterselieboter - citroen</i>	
WILDE SNOEKBAARS	39
<i>kokos curry - grijze garnaal - Zeeuwse mossel</i>	
MOWI ZALM	37
<i>bladspinazie - choronsaus</i>	
STEAK TARTAAR (200G)	38
<i>à la minute uit de vleesmolen</i>	
FRANSE CANETTE EEND	38
<i>gratin - eendenjus - doperwt - bospeen</i>	
GEPOFTE BLOEMKOOL 	28
<i>Ras el Hanout</i>	

HOUTSKOOL BEREIDINGEN

RIB-EYE BLACK ANGUS ARGENTIJS (350G)	44
<i>peperroomsaus of bearnaisesaus</i>	
FILET PUR ANGUS ARGENTIJS (200G)	38
<i>peperroomsaus of bearnaisesaus</i>	
FILET PUR ROSSINI ARGENTIJS (200G)	48
<i>gebakken ganzenlever - Porto-truffelsaus</i>	
WAGYU A5 (125G)	89
<i>Japane komkommersalade</i>	
SUPPLEMENT VERSE WINTERTRUFFEL	20

MAALTIJDSALADES

SALADE KOUDE AMBACHTELIJKE GEITENKAAS 	26
<i>Jonagold - rucola - walnoot</i>	
SALADE NIÇOISE	29
<i>gegrilde tonijn - ansjovis - olijf</i>	
SALADE CAESAR	29
<i>poulet noir - Parmezaan - crouton - bacon</i>	
SALADE ANGUS RUND "TAGLIATA"	38
<i>rucola - Parmezaan - truffelcrème</i>	
SALADE KREEFT	39
<i>miso-mayonaise</i>	
SALADE ARGENTIJNSE SCAMPI	29
<i>taco crème</i>	

PASTA'S

PASTA CALAMARATA	29
<i>Argentijnse scampi - bisque - garnalen</i>	
RAVIOLI MET HALVE KREEFT	45
<i>nantuasaus</i>	
CANNELLONI 	26
<i>spinazie - ricotta - tomaat - basilicum</i>	
TAGLIOLINI 	38
<i>verse wintertruffel</i>	
RAVIOLI 	38
<i>Porcini - Fontina - verse wintertruffel</i>	

SIDES

AARDAPPELPUREE	7
FRIETEN	6
KROPSLA	8
TOMATENSLAATJE	8
GEBAKKEN WARME SEIZOENSGROENTEN	9
PASTA AGLIO E OLIO	7
PETERSHELIE KRIELTJES MET BOTER	7
PIEMENTOS PADRON	10
JAPANE KOMKOMMERSALADE	10
<i>pinda - soja - sesam - koriander</i>	

HET MENU WORDT GESERVEERD PER TAFEL À LA CARTE IS MOGELIJK (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

ASIAN BEEF TARTARE


foie gras ganache

OR

MARINATED SALMON

gin - pear - celery

OR


OYSTER MUSHROOM CARPACCIO 

walnut - arugula - Parmesan

RAVIOLI

foie gras - fresh winter truffle

OR

RISOTTO 

shiitake - sesame - Parmesan espuma

WILD ZANDER

coconut curry - grey shrimp - Sea mussel

OR

FRENCH DUCKLING

gratin - duck jus - peas - baby carrots

OR

PUFFED CAULIFLOWER 

Ras el Hanout

SELECTION OF 3 CHEESES

Crèmerie Saint-Siméon "Freddy Fromage"

supplement 8 euro

OR

DESSERT OF THE DAY

3 COURSES (LUNCH ONLY)

69 EURO

4 COURSES

89 EURO

DURING LUNCH TO ORDER UNTIL 3 P.M.

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

COLD STARTERS

HOMEMADE SOURDOUGH BREAD 7

ZEELAND CREUSES 28

6 pieces

CREUSES AU GRATIN 32

Champagne - mousseline - 6 pieces

BEEF CARPACCIO - CLASSIC 21

olive oil - balsamic vinegar

BEEF CARPACCIO - FRESH WINTER TRUFFLE 45

mushroom - Parmesan - pine nut

FOIE GRAS TERRINE 36

brioche - jam

MARINATED SALMON 28

gin - pear - celery

ASIAN BEEF TARTARE 29

foie gras ganache

OYSTER MUSHROOM CARPACCIO  26

walnut - arugula - Parmesan

WARM STARTERS

TRUFFLE CHEESE CROQUETTE  34

Manchego - frisée salad - fresh winter truffle

BISQUE OF LOBSTER 21

rouille - Emmentaler - écrevisse

SHRIMP CROQUETTE 22

little gem - sriracha

SAUTÉED FOIE GRAS 32

brioche - jam

RISOTTO  28

shiitake - sesame - Parmesan espuma

RAVIOLI 36

foie gras - fresh winter truffle

MAIN COURSES

LOBSTER À L'ARMORICAINE 1/2 OR 1/1	39 / 60
<i>classic preparation</i>	
SOLE MEUNIÈRE (400 - 500G)	49
<i>parsley butter - lemon</i>	
WILD ZANDER	39
<i>coconut curry - grey shrimp - Sea mussel</i>	
MOWI SALMON	37
<i>spinach - Choron sauce</i>	
STEAK TARTARE (200G)	38
<i>minced à la minute</i>	
FRENCH DUCKLING	38
<i>gratin - duck jus - peas - baby carrots</i>	
PUFFED CAULIFLOWER 	28
<i>Ras el Hanout</i>	

CHARCOAL-BASED

RIB EYE BLACK ANGUS ARGENTINIAN (350G)	44
<i>creamy peppercorn sauce or bearnaise sauce</i>	
FILLET PUR ANGUS ARGENTINIAN (200G)	38
<i>creamy peppercorn sauce or bearnaise sauce</i>	
FILLET PUR ROSSINI ARGENTINIAN (200G)	48
<i>sautéed foie gras - Porto-truffle sauce</i>	
WAGYU A5 (125g)	89
<i>Japanese cucumber salad</i>	
SUPPLEMENT FRESH WINTER TRUFFLE	20

MAIN COURSE SALADS

COLD ARTISAN GOAT CHEESE SALAD 	26
<i>Jonagold - rocket - walnut</i>	
NIÇOISE SALAD	29
<i>grilled tuna - anchovy - olive</i>	
CAESAR SALAD	29
<i>poulet noir - Parmesan - crouton - bacon</i>	
ANGUS BEEF "TAGLIATA" SALAD	38
<i>rocket - Parmesan - truffle cream</i>	
LOBSTER SALAD	39
<i>miso-mayonnaise</i>	
ARGENTINIAN SHRIMP SALAD	29
<i>taco cream</i>	

PASTAS

PASTA CALAMARATA	29
<i>Argentinian scampi - bisque - shrimps</i>	
RAVIOLI WITH HALF LOBSTER	45
<i>nantua sauce</i>	
CANNELLONI 	26
<i>spinach - ricotta - tomato - basil</i>	
TAGLIOLINI 	38
<i>fresh winter truffle</i>	
RAVIOLI 	38
<i>Porcini - Fontina - fresh winter truffle</i>	

SIDES

FRENCH FRIES	6
MASHED POTATOES	7
LETTUCE	8
PARSLEY BABY POTATOES WITH BUTTER	7
HOT SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES	9
PASTA AGLIO E OLIO	7
TOMATO SALAD	8
PIEMENTOS PADRON	10
JAPANESE CUCUMBER SALAD	10
<i>peanut - soy - coriander - sesame</i>	

THE MENU IS SERVED PER TABLE.
(WITH A MAXIMUM OF 3 CHOICES PER COURSE).

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

MENU LE CIEL

TARTARE DE BŒUF ASIATIQUE

ganache de foie gras

OU

SAUMON MARINÉ

gin - poire - céleri

OU

CARPACCIO DE PLEUROTÉS

noix - roquette - Parmesan

RAVIOLI

foie gras - truffe fraîche d'hiver

OU

RISOTTO

shiitake - sesamé - espuma de Parmesan

BROCHET SAUVAGE

curry à la noix de coco - crevette grise - moule Zélande

OU

CANETTE FRANCAISE

gratin - jus de canard - pois - carotte

OU

CHOU-FLEUR SOUFFLÉ

Ras el Hanout

SÉLECTION DE 3 FROMAGES

Crèmerie Saint-Siméon "Freddy Fromage"

supplément de 8 euros

OU

LE DESSERT DU JOUR

3 PLATS (UNIQUEMENT LE MIDI)

69 EURO

4 PLATS

89 EURO

À COMMANDER PENDANT LE MIDI JUSQU'À 15H00

À COMMANDER PENDANT LE SOIR JUSQU'À 20H30

ENTRÉES FROIDES

PAIN MAISON AU LEVAIN 7

HUÎTRES DE ZÉLANDES 28
6 pièces

HUÎTRES DE ZÉLANDE 32
Champagne - mousseline - 6 pièces

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

CARPACCIO DE BŒUF - TRUFFE FRAICHE D'HIVER 45
champignon - Parmesan - pignon de pin

TERRINE DE FOIE GRAS 36
brioche - confiture

SAUMON MARINÉ 28
gin - poire - céleri

TARTARE DE BŒUF ASIATIQUE 29
sanglier - pommes confites

CARPACCIO DE PLEUROTÉS  26
noix - roquette - Parmesan

ENTRÉES CHAUDES

CROQUETTE DE FROMAGE À LA TRUFFE  34
manchego - frisée - truffe fraîche d'été

BISQUE DE HOMARD 21
rouille - Emmentaler - écrevisse

CROQUETTE AUX CREVETTES 22
salade - little gem - sriracha

FOIE GRAS POÊLÉ 32
brioche - confiture

RISOTTO  28
shiitake - sesamé - espuma de Parmesan

RAVIOLI 36
foie gras - truffe fraîche d'hiver

PLATS PRINCIPAUX

HOMARD À L'ARMORICAINE 1/2 OU 1/1	39 / 60
<i>préparation classique</i>	
SOLE MEUNIÈRE (400 - 500G)	49
<i>beurre persillé - citron</i>	
BROCHET SAUVAGE	39
<i>curry à la noix de coco - crevette grise - moule Zélande</i>	
SAUMON MOWI	37
<i>épinards - sauce Choron</i>	
STEAK TARTARE (200G)	38
<i>à la minute du hachoir</i>	
CANETTE FRANCAISE	38
<i>gratin - jus de canard - pois - carotte</i>	
CHOU-FLEUR SOUFFLÉ 	28
<i>Ras el Hanout</i>	

A BASE DE CHARBON



RIB-EYE ARGENTIN BLACK ANGUS (350G)	44
<i>sauce crème au poivre ou sauce béarnaise</i>	
FILET ARGENTIN PUR ANGUS 200G	38
<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>	
WAGYU A5 (125G)	89
<i>salade de concombre Japonais</i>	
SUPPLÉMENT TRUFFE FRAÎCHE D'HIVER	20

SALADES DE REPAS

SALADE FROIDE AU FROMAGE DE CHÈVRE 	26
<i>Jonagold - roquette - noix</i>	
SALADE NIÇOISE	29
<i>thon grillé - anchois - olive</i>	
SALADE CÉSAR	29
<i>poulet noir - Parmesan - croûton - bacon</i>	
SALADE ANGUS BEEF "TAGLIATA"	38
<i>salade de roquette - Parmesan - crème de truffe</i>	
SALADE DE HOMARD	39
<i>mayonnaise au miso</i>	
SALADE SCAMPI ARGENTINES	29
<i>crème de taco</i>	

PÂTES

PASTA CALAMARATA	29
<i>scampi Argentines - bisque - crevettes</i>	
RAVIOLI AU DEMI HOMARD	45
<i>nantuasauce</i>	
CANNELLONI 	26
<i>épinards - ricotta - tomate - basilic</i>	

TAGLIOLINI 	38
<i>fraiche truffe d'hiver</i>	
RAVIOLI 	38
<i>Porcini - Fontina - fraiche truffe d'hiver</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES	6
PURÉE DE POMMES DE TERRE	7
LAITUE	8
SALADE DE TOMATES	8
LÉGUMES DE SAISON CHAUDS POÊLÉS	9
PASTA AGLIO E OLIO	7
GRENAILLE AU BEURRE ET PERSIL	7
PIEMENTOS PADRON	10
SALADE DE CONCOMBRE JAPONAISE	10

LE MENU EST SERVI PAR TABLE.
(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

ASIATISCHER RINDER-TARTAR

Foie Gras-ganache

ODER

MARINierter LACHS

Gin - Birne - Sellerie

ODER

OYSTER MUSHROOM CARPACCIO

Walnüsse - Parmesan - Rucola

RAVIOLI

Foie Gras - frische Wintertrüffel

ODER

RISOTTO

Shiitake - Sesam - Parmesan-espuma

WILDER ZANDER

Kokosnuss-Curry - Graue Garnele - Seeländische Muschel

ODER

FRANZÖSISCHE ENTE

Gratin - Entenjus - Erbsen - junge Karotten

ODER

GEBACKENER BLUMENKOHL

Ras el Hanout

SELEKTION VON 3 KÄSESORTEN

Crèmerie Saint-Siméon "Freddy Fromage"

Zuschlag 8 Euro

ODER

TAGES DESSERT

3 GÄNGE (NUR MITTAGS)

69 EURO

4 GÄNGE

89 EURO

VORSPEISEN

SELBSTGEBACKENES SAUERTEIGBROT 7

CREUSES AUS ZEELAND 28

6 stück

GRATINIERTE CREUSES AUS ZEELAND 32

Champagne - Mousseline - 6 stück

RINDERCARPACCIO - KLASSISCH 21

Olivenöl - Balsamico

RINDERCARPACCIO - FRISCHE WINTERTRÜFFEL 45

Pilz - Parmesan - Pinienkerne

GÄNSELEBERTERRINE 36

Kirschmarmelade - Brioche

MARINierter LACHS 28

Gin - Birne - Sellerie

ASIATISCHER RINDER TARTAR 29

Foie Gras-ganache

OYSTER MUSHROOM CARPACCIO  26

Walnüsse - Parmesan - Rucola

WARME VORSPEISEN

TRÜFFEL-KÄSEKROKETTE  34

Manchego-käse - Frisée - frische Wintertrüffel

HUMMERSUPPE 21

Rouille - Emmentaler

GARNELENKROKETTE 22

kleiner Romanasalat - Sriracha-Soße

GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER 32

Wildfrucht Chutney - Brioche

RISOTTO  28

Shiitake - Sesam - Parmesan-espuma


RAVIOLI 36

Foie Gras - frische Wintertrüffel

WÄHREND DES MITTAGESSENS ZU BESTELLEN BIS 15H00

WÄHREND DES ABENDESSENS ZU BESTELLEN BIS 20H30

HAUPTGERICHTE

HUMMER A L'ARMORICAINE 1/2 ODER 1/1	39 / 60
<i>klassische Art</i>	
SEEZUNGE MEUNIÈRE (400 - 500G)	49
<i>Petersilienbutter - Zitrone</i>	
WILDER ZANDER	39
<i>Kokosnuss-Curry - Graue Garnele - Seeländische Muschel</i>	
MOWI LACHS	37
<i>Spinat - Choronsoße</i>	
STEAK TARTAR (200G)	38
<i>à la Minute aus der Fleischmühle</i>	
FRANZÖSISCHE ENTE	38
<i>Gratin - Entenjus - Erbsen - junge Karotten</i>	
GEBACKENER BLUMENKOHL 	28
<i>Ras el Hanout</i>	

HOLZKOHLE-ZUBEREITUNG

RIB-EYE BLACK ANGUS ARGENTINISCH (350G)	44
<i>Pfefferrahmsoße oder Soße Bearnaise</i>	
FILET PUR ANGUS ARGENTINISCH (200G)	38
<i>Pfefferrahmsoße oder Soße Bearnaise</i>	
FILET PUR ROSSINI ARGENTINISCH (200G)	48
<i>gebratene Gänseleber - Porto-trüffelsoße</i>	
WAGYU A5 (125G)	89
<i>Japanischer Gurkensalat</i>	
ZUSCHLAG FRISCHE WINTERTRÜFFEL	20

MAHLZEITSALATE

KALTER HANDWERKLICHER ZIEGENKÄSESALAT 	26
<i>Jonagold - Rucola - Walnüsse</i>	
NIZZA-SALAT	29
<i>gegrillter Thunfisch - Anchovis - Olive</i>	
CAESAR SALAT	29
<i>Poulet Noir - Parmesan - Crouton - Bacon</i>	
SALAT VOM ANGUS RIND "TAGLIATA"	38
<i>Rucola - Parmesan - Trüffelcreme</i>	
HUMMERSALAT	39
<i>Miso-Mayonnaise</i>	
ARGENTINISCHER SCAMPI-SALAT	29
<i>Taco-Crème</i>	

TEIGWAREN

PASTA CALAMARATA	29
<i>Argentinischer Scampi - Bisque - Garnelen</i>	
RAVIOLI MIT HALBEM HUMMER	45
<i>nantuasauße</i>	
CANNELLONI 	26
<i>Spinat - Ricotta - Tomate - Basilikum</i>	
TAGLIOLINI 	38
<i>frische Wintertrüffel</i>	
RAVIOLI 	38
<i>Porcini - Fontina - frische Wintertrüffel</i>	

BEILAGEN

POMMES FRITES	6
KARTOFFELPÜREE	7
KOPFSALAT	8
TOMATENSALAT	8
GEBRATENES WARMES GEMÜSE DER SAISON	9
PASTA AGLIO E OLIO	7
PETERSILIEN-KARTOFFELN MIT BUTTER	7
PIEMENTOS PADRON	10
JAPANISCHER GURKENSALAT	10
<i>Erdnuss - Soja - Koriander - Sesam</i>	

DAS MENÜ WIRD PRO TISCH SERVIERT.
(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.

KOUDE VOORGERECHTEN

HUISBEREID ZUURDESEM BROOD	7
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 WINTERTRUFFEL <i>champignon - Parmezaan - pijnboompit</i>	45
TERRINE VAN GANZENLEVER <i>brioche - confituur</i>	36
GEMARINEERDE ZALM <i>gin - peer - selder</i>	28
ASIAN BEEF TARTAAR <i>ganache van ganzenlever</i>	29
CARPACCIO VAN OESTERZWAM  <i>walnoot - rucola - Parmezaan</i>	26

WARME VOORGERECHTEN

TRUFFEL-KAASKROKET  <i>Manchego - fris�e - verse wintertruffel</i>	34
BISQUE VAN KREEFT <i>rouille - Emmentaler - �crevisse</i>	21
GARNAALKROKET <i>little gem - sriracha</i>	22
GEBAKKEN GANZENLEVER <i>brioche - confituur</i>	32
RISOTTO  <i>shiitake - Espuma van Parmezaan</i>	28
RAVIOLI <i>ganzenlever - verse wintertruffel</i>	36

MAALTIJDSALADES

SALADE KOUDE AMBACHTELIJKE GEITENKAAS  26 <i>Jonagold - rucola - walnoot</i>	26
SALADE NIÇOISE <i>gegrilde tonijn - ansjovis - olijf</i>	29
SALADE CAESAR <i>poulet noir - Parmezaan - crouton - bacon</i>	29
SALADE ANGUS RUND "TAGLIATA" <i>rucola - Parmezaan - truffelcr�me</i>	38
SALADE KREEFT <i>miso-mayonaise</i>	39
SALADE ARGENTIJNSE SCAMPI <i>taco cr�me</i>	29

PASTA'S

PASTA CALAMARATA <i>Argentijnse scampi - bisque - garnalen</i>	29
RAVIOLI MET HALVE KREEFT <i>nantuasaus</i>	45
CANNELLONI  <i>spinazie - ricotta - tomaat - basilicum</i>	26
TAGLIOLINI  <i>verse wintertruffel</i>	38
RAVIOLI  <i>Porcini - Fontina - verse wintertruffel</i>	38

HOOFDGERECHTEN

KREEFT À L'ARMORICAINE 1/2 OF 1/1	39 / 60
<i>klassieke bereiding</i>	
ZEETONG MEUNIÈRE (400 - 500G)	49
<i>peterselieboter - citroen</i>	
WILDE SNOEKBAARS	39
<i>kokos curry - grijze garnaal - Zeeuwse mossel</i>	
MOWI ZALM	37
<i>bladspinazie - choronsaus</i>	
STEAK TARTAAR (200G)	38
<i>à la minute uit de vleesmolen</i>	
FRANSE CANETTE EEND	38
<i>gratin - eendenjus - doperwt - bospeen</i>	
GEPOFTE BLOEMKOOL 	28
<i>Ras el Hanout</i>	

HOUTSKOOL BEREIDINGEN

RIB-EYE BLACK ANGUS ARGENTIJS (350G)	44
<i>peperroomsaus of bearnaisesaus</i>	
FILET PUR ANGUS ARGENTIJS (200G)	38
<i>peperroomsaus of bearnaisesaus</i>	
FILET PUR ROSSINI ARGENTIJS (200G)	48
<i>gebakken ganzenlever - Porto-truffelsaus</i>	
WAGYU A5 (125G)	89
<i>Japane komkommersalade</i>	
SUPPLEMENT VERSE WINTERTRUFFEL	20

SIDES

AARDAPPELPUREE	7
FRIETEN	6
KROPSLA	8
TOMATENSLAATJE	8
GEBAKKEN WARME SEIZOENSGROENTEN	9
PASTA AGLIO E OLIO	7
PETERSELIE KRIELTJES MET BOTER	7
PIEMENTOS PADRON	10

JAPANE KOMKOMMERSALADE
PINDA - SOJA - KORIANDER - SESAM

10

DESSERTS

SORBET VAN DE CHEF	15
CRÈME BRÛLÉE	15
LUIKSE KOFFIE	15
DAME BLANCHE*	18
MOELLEUX VAN CHOCOLADE*	17
APPEL TARTE TATIN MET VANILLE-IJS*	17
SABAYON	15
<i>vanille - witte wijn - Amaretto</i>	
KAAS VAN CRÈMERIE SAINT-SIMÉON "FREDDY FROMAGE"	25
<i>5 stuks</i>	

*Deze desserts worden geserveerd met
ambachtelijk gedraaid vanille-ijs

KOKOS - PASSIEVRUCHT - WITTE CHOCOLADE
HUISBEREID KOKOSIJS

20S

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

COLD STARTERS

HOMEMADE SOURDOUGH BREAD	7
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 WINTER TRUFFLE <i>mushroom - Parmesan - pine nut</i>	45
FOIE GRAS TERRINE <i>brioche - jam</i>	36
MARINATED SALMON <i>gin - pear - celery</i>	28
ASIAN BEEF TARTARE <i>foie gras ganache</i>	29
OYSTER MUSHROOM CARPACCIO  <i>walnut - arugula - Parmesan</i>	26

WARM STARTERS

TRUFFLE CHEESE CROQUETTE  <i>Manchego - frisée salad - fresh winter truffle</i>	34
BISQUE OF LOBSTER <i>rouille - Emmentaler - écrevisse</i>	21
SHRIMP CROQUETTE <i>little gem - sriracha</i>	22
SAUTÉED FOIE GRAS <i>brioche - jam</i>	32
RISOTTO  <i>shiitake - sesame - Parmesan espuma</i>	28
RAVIOLI <i>foie gras - fresh winter truffle</i>	36

MAIN COURSE SALADS

COLD ARTISAN GOAT CHEESE SALAD  <i>Jonagold - rocket - walnut</i>	26
NIÇOISE SALAD <i>grilled tuna - anchovy - olive</i>	29
CAESAR SALAD <i>poulet noir - Parmesan - crouton - bacon</i>	29
ANGUS BEEF "TAGLIATA" SALAD <i>rocket - Parmesan - truffle cream</i>	38
LOBSTER SALAD <i>miso-mayonnaise</i>	39
ARGENTINIAN SHRIMP SALAD <i>taco cream</i>	29

PASTAS

PASTA CALAMARATA <i>Argentinian scampi - bisque - shrimps</i>	29
RAVIOLI WITH HALF LOBSTER <i>nantua sauce</i>	45
CANNELLONI  <i>spinach - ricotta - tomato - basil</i>	26
TAGLIOLINI  <i>fresh winter truffle</i>	38
RAVIOLI  <i>Porcini - Fontina - fresh winter truffle</i>	38

MAIN COURSES

LOBSTER À L'ARMORICAINE 1/2 OR 1/1	39 / 60
<i>classic preparation</i>	
SOLE MEUNIÈRE (400 - 500G)	49
<i>parsley butter - lemon</i>	
WILD ZANDER	39
<i>coconut curry - grey shrimp - Sea mussel</i>	
MOWI SALMON	37
<i>spinach - Choron sauce</i>	
STEAK TARTARE (200G)	38
<i>minced à la minute</i>	
FRENCH DUCKLING	38
<i>gratin - duck jus - peas - baby carrots</i>	
PUFFED CAULIFLOWER 	28
<i>Ras el Hanout</i>	

CHARCOAL-BASED

RIB EYE BLACK ANGUS ARGENTINIAN (350G)	44
<i>creamy peppercorn sauce or bearnaise sauce</i>	
FILLET PUR ANGUS ARGENTINIAN (200G)	38
<i>creamy peppercorn sauce or bearnaise sauce</i>	
FILLET PUR ROSSINI ARGENTINIAN (200G)	48
<i>sautéed foie gras – Porto-truffle sauce</i>	
WAGYU A5 (125g)	89
<i>Japanese cucumber salad</i>	
SUPPLEMENT FRESH WINTER TRUFFLE	20

SIDES

FRENCH FRIES	6
MASHED POTATOES	7
LETTUCE	8
PARSLEY BABY POTATOES WITH BUTTER	7
HOT SAUTÉED SEASONAL VEGETABLES	9
PASTA AGLIO E OLIO	7
TOMATO SALAD	8
PIEMENTOS PADRON	10

JAPANESE CUCUMBER SALAD
peanut - soy - coriander - sesame

10

DESSERTS

CHEF'S SORBET	15
CRÈME BRULÉE	15
LIÈGE-STYLE COFFEE	15
DAME BLANCHE*	18
CHOCOLATE MOELLEUX*	17
APPLE TARTE TATIN*	17
<i>with vanilla ice cream</i>	
SABAYON	15
<i>vanilla - white wine - Amaretto</i>	
CHEESE FROM CRÈMERIE SAINT-SIMÉON "FREDDY FROMAGE"	25
<i>5 pieces</i>	

**These desserts are served with
artisanal vanilla ice cream*

COCONUT - PASSION FRUIT - WHITE CHOCOLATE
HOMEMADE COCONUT ICE CREAM

20

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