

KAART – CARTE

Voorgerechten - Les Entrées

Sashimi van Schotse zalm & tonijn, vinaigrette van rode ui en witte balsamicoazijn € 18,00
Sashimi de saumon d'Ecosse & thon vinaigrette d'oignons rouges et vinaigre de balsamique blanc

Sauté van St.-Jacobsvruchten met mousse van geitenkaas, fruitige vinaigrette met gember
Sauté de St. Jacques, fromage de chèvre, poivrons grillé et vinaigrette aux gingembre € 22,50

Huisgemaakte terrine van ganzenlever, confijt van Jonagold en Calvados € 21,00
Terrine de foie d'oie maison, confit de pommes et Calvados

Zoet – zout van gebakken ganzenlever, spek met appeltjes en meloen € 24,00
Salé – sucré de foie d'oie poêlé et lard salé aux pommes et melon (35')

Visgerechten - Les poissons

Gebraden kabeljauw met prei en shiitake en parfum van witte truffel € 23,00 / € 28,00
Le rôti de cabillaud aux shiitake et poireaux, parfum de truffe blanches

Gebraden lijnbaars met geuren uit de Provence, blanke botersaus met basilicum
Le bar de Ligne rôti aux senteurs de Provence, beurre blanc au basilic € 24,00 / € 29,00

Soepje van zeetong filets met groene asperges, jonge uitjes en tomaat
Petite soupe de filets de soles pochés aux asperges, jeunes oignons et tomates € 27,00 / € 33,00

Vleesgerechten - Les Viandes

Gegrilde "Rib-eye" met Pommes neuf en vers geklopte Béarnaise
Rib-eye grillé aux Pommes neuf et Béarnaise Minute € 25,00

Gebraden kalfsrug sauté van champignons jus an sjalot
Le filet de veau rôti, sauté de champignons et jus d'échalote € 27,00

"Teppanyaki" van jong hert, puree van spitskool, saute van champignons en jus van jostabessen
« Teppanyaki » de biche, purée aux choux, sauté de champignons et jus aux Josta € 36,00

In wijnbladeren gebraden grijze patrijs met witloof en een veenbessen wafeltje *
*Le perdreau rôti aux feuilles de vignes, chicons et gaufrette aux airelles € 39,00 **

Beste klant, al onze gerechten worden vervaardigd in een atelier waar er minstens sporen van de meest voorkomende allergenen zijn, indien u bepaalde zaken niet kan of mag eten gelieve ons dit steeds op voorhand te melden zodat wij een gepaste oplossing kunnen voorstellen.