

DE SPIJSKAART

	EUR
☛ Mousse van Ardeense ham "Pierre Wynants"	24,00
Makreelfilet gemarineerd met yuzu, mengeling van jonge pijlinktvis met olijfolie en zachte peper coulis	33,00
Carpaccio van sint-jakobsvruchten met Oosterse specerijen (<i>minimum 2 personen</i>)	42,00
☛ Ganzelever met een gelei van truffel uit de Vaucluse (60 gr)	56,00
Schelpdierenbouillon, Guillardreau oester en poon met zeekraal	63,00
☛ Salade van Noordzeekreeft met zwarte truffels en aardappelen.....	95,00
Royal Belgian caviar "Gold label" (50 gr)	154,00
■	
Gebakken zeewolf met citroenkruid, butternutpuree en sap van jonge wortelen (<i>minimum 2 personen</i>)	37,00 / 53,00
☛ Zeetongfilets met een mousseline van riesling en grijze garnalen	40,00 / 56,00
Gebakken zonnevis met chorizo en lardo, quinori met arganolie en coulis van broccoli	54,00 / 69,00
☛ Rollade van zeetongfilets en kreeftenmedaillon, verse salade en roomsaus	67,00 / 95,00
☛ Aardappelmousseline met krab, grijze garnalen en Royal Belgian caviar, oesterboter met bieslook	94,00 / 173,00
■	
Gegrilde hoeve gevogelte gevuld met shiitake en dragon, gefrituurde wilde rijst	39,00
Jonge konijnrollade met Espelette peper, groentemengeling met look (<i>minimum 2 personen</i>)	57,00
☛ Gebakken ossehaas met zwarte truffels	114,00
Pluma van duroc varken met zomertruffel, artisjok en aardperen.....	81,00
Wilde eend met groene peper en curry, gebakken paddestoelen en verse vijgen.....	47,00

☛ : Evergreen



Bediening en BTW inbegrepen

