

# DE SPIJSKAART

EUR

☛ Mousse van Ardeense ham "Pierre Wynants" .....	<b>24,00</b>
Gebakken sint-jakobsvruchten, zalm en spinazie met look, frambozenvinaigrette.....	<b>45,00</b>
Cannelloni van kalf, ganzeleverroom met groene olijven, Comté kaas (18 maanden gerijpt).....	<b>45,00</b>
Ganzelever met een gelei van truffel uit de Vaucluse .....	<b>48,00</b> (60 g)
Platte oesters uit Zeeland of Colchester (volgens aanvoer) .....	<b>54,00</b> per dozijn
☛ Salade van Noordzeekreeft met zwarte truffels en aardappelen.....	<b>95,00</b>
Royal Belgian caviar "Oscietra Gold" .....	<b>154,00</b> (50 gr)



Deense kabeljauw met piccalilli, venkel en Chinese kool met groene anijs.....	<b>38,00 / 54,00 •</b>
☛ Zeetongfilets met een mousseline van riesling en grijze garnalen .....	<b>40,00 • / 56,00 •</b>
Snoekbaars, reductie van syrah met gerookte kerrie, selim peper en wilde rijst (minimum 2 personen) .....	<b>49,00 / 65,00 •</b> pp
☛ Rollade van zeetongfilets en kreeftenmedaillon, verse salade en roomsaus .....	<b>67,00 / 95,00 •</b>
☛ Aardappelmousseline met krab, grijze garnalen en Royal Belgian caviar, oesterboter met bieslook .....	<b>94,00 / 173,00</b>



'Coq des prés' met ras el hanout en dragon, gestoofde Cevennes uien met butternut.....	<b>39,00 •</b>
Nootjes van zuiglam, coulis van oude Porto, spitskool, groentemengeling, gelakte nek met lavendel honing .....	<b>69,00 •</b>
☛ Gebakken ossehaas met zwarte truffels .....	<b>114,00</b>
☛ Hazerug met een romige coulis van pomerol met donkere mosterd en boschampignons (per 2 personen).....	<b>57,00 •</b> pp
Reemedailles met jeneverbessen, Roscoff uien met bergamotbloesem honing, paksoi en knolselder.....	<b>59,00 •</b>

☛ : Evergreen



- Gerechten met een tweede bediening.

Bij heel verschillende bestellingen uit de kaart, kan de wachttijd langer worden.  
Wij danken u voor uw begrip.