

SUSHI & SASHIMI GERECHTEN

Sushi en Sashimi voorgerecht

€ 17,00

4 sushi's (veggie – zalm – tonijn – krab)

2 sashimi's (zalm – tonijn)

Sushi special

€ 20,00

7 sushi's (kamikaze zalm – kamikaze tonijn – veggie – zalm – krab – tonijn – california roll)

Sashimi special

€ 16,00

4 sashimi's (zalm – tonijn – garnaal – gerookte paling)

Sushi en Sashimi Deluxe

€ 24,00

6 sushi's (kamikaze zalm – kamikaze tonijn – veggie – tonijn – krab – california roll)

4 sashimi's (zalm – tonijn – garnaal – gerookte paling)

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

KLEINE DEGUSTATIEGERECHTEN

Worden met een minimum van twee stuks per persoon geserveerd.

3 creuses, holle oesters – boter – roggebrood – citroen	€ 13,00
Gebakken witte pens met ganzenlever – jonagold – Calvados – veenbessen	€ 13,00
Ambachtelijk gerookte zalm – limoen – mierikswortel – blini's	€ 12,00
Ambachtelijk gerookte zalm – limoen – mierikswortel – Imperial Heritage caviar 10 gr – blini's	€ 34,00
Carpaccio van gebakken rosbeef – Tierenteynmosterd-mayonaise	€ 10,50
Huisbereide kaaskroket klassiek – citroen – peterselie (1 stuk)	€ 8,00
Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroen – peterselie (1 stuk)	€ 10,50
Gebakken zeetongfilet meunière of verse tartaar – warme seizoensgroenten – aardappelpuree 'Joël Robuchon'	€ 19,00
Kingkrab – olijfolie – verse tomaat – sjalot – pijpajuin – knoflook – verse kruiden – verse pasta	€ 24,00
Bretonse vissoep – rouille – toast	€ 15,00
Ontbeende kippedijen van Franse hoevekip, traag gegaard – morieltjes – cognac roomsaus – pommes sautées	€ 17,00
Filet pur gegild – béarnaise- of peperroomsaus – warme seizoensgroenten – verse frieten	€ 17,50
Steak tartaar – salade van witloof en kropsla – verse frieten	€ 14,50

Veggie

Coeur de boeuf tomaat – burrata – tomatenconsommé – zwarte olijven crumble	€ 12,50
Tagliolini met paddestoelen, limoen, look en Parmezaan	€ 14,00

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

VOORGERECHTEN

Koud

Assortiment van Belgische en Franse charcuterie met diverse fijnkost lekkernijen (2 pers.)	pp. € 16,00
<i>Heerlijke starter als wachtbordje of om vanaf 2 personen te sharen</i>	
Carpaccio van gebakken rosbief – Tierenteynmosterd – mayonaise	€ 17,00
Zes creuses, holle oesters – boter – roggebrood – citroen	€ 24,00
Imperial Heritage caviar 10 gr met blini's	€ 22,00
Imperial Heritage caviar 30 gr met blini's	€ 65,00
Gebakken witte pens met ganzenlever – jonagold – Calvados – veenbessen	€ 23,00
Ambachtelijk gerookte zalm – limoen – mierikswortel – blini's	€ 19,00
Ambachtelijk gerookte zalm – limoen – mierikswortel – Imperial Heritage caviar 10 gr – blini's	€ 41,00
Coeur de boeuf tomaat – burrata – tomatenconsommé – Imperial Heritage caviar 10 gr	€ 39,00
Veggie: Coeur de boeuf tomaat – burrata – tomatenconsommé – zwarte olijven crumble	€ 17,00

Warm

Kingkrab – boter – olijfolie – verse tomaat – sjalot – pijpajuin – knoflook – verse kruiden	€ 29,00
Huisbereide kaaskroketten (2 stuks) – klassiek – citroen – peterselie	€ 15,00
Huisbereide garnaalkroketten (2 stuks) – klassiek – citroen – peterselie	€ 19,00
Bretonse vissoep – rouille – toast	€ 22,00

HOOFDGERECHTEN

Gebakken zeetong (± 400 gr) Meunière of verse tartaar – warme seizoensgroenten – aardappelpuree 'Joël Robuchon'	€ 36,00
Kingkrab – boter – olijfolie – verse tomaat – sjalot – pijpajuin – knoflook – verse kruiden – verse pasta	€ 46,00
Ovenschotel van lamsschenkel – ratte-aardappeltjes in de schil	€ 28,00
Kabeljauwhaas – beurre blanc van witbier – paksoi en shiitake – aardappelpuree	€ 28,00
Filet pur gegrild – béarnaise- of peperroomsaus – warme seizoensgroenten – verse frieten	€ 30,00
Chateaubriand – warme seizoensgroenten – bearnaise- en peperroomsaus – verse frieten (per 2 pers.)	pp. € 30,00
Steak tartaar – salade van witloof en kropsla – verse frieten	€ 23,50
Ontbeende kippedijen van Franse hoevekip, traag gegaard – morieltjes – cognac roomsaus – pommes sautées	€ 28,00
Witloof met ham en kaassaus – aardappelpuree gegratineerd	€ 24,00
Elzasser zuurkool – rookworst – casselerrib – spek – gekookte aardappelen	€ 25,00

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

SUPPLEMENTEN

Verse frieten	€ 3,00
Aardappelpuree 'Joël Robuchon'	€ 5,00
Pommes sautées	€ 5,00
Warme seizoensgroenten	€ 5,00
Peperroomsaus	€ 3,00
Béarnaise	€ 3,00
Mayonaise	€ 1,50
Tartaarsaus	€ 2,00

VOOR DE KINDEREN

1/2 Gebakken zeetongfilet – tartaarsaus – aardappelpuree 'Joël Robuchon'	€ 19,00
Ontbeende kippedijen van Franse hoevekip, traag gegaard – warme seizoensgroenten – roomsausje – verse frieten	€ 18,00
Filet pur gegrild – warme seizoensgroenten – verse frieten	€ 23,50

DESSERT

Crème brûlée	€ 10,00
Bourgondisch appeltaartje (Tarte fine van appel)	€ 10,00
Crêpes Suzette met vanille ijs	€ 10,00
Dame Blanche – warme chocoladesaus – slagroom	€ 10,00
Kinderijsje – warme chocoladesaus	€ 7,00
À la minute bereide Café glacé	€ 10,00
Moelleux van chocolade – vanille ijs	€ 10,00
Assortiment van kazen (Kaasmeester Peter Verbruggen)	€ 16,00

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

MENU 'GOEI GOESTING'

VOORGERECHT

Gerookte zalm – limoen – mierikswortel – blini's

of

Carpaccio van gebakken rosbeef – Tierentynmosterd-mayonaise

HOOFDGERECHT

Gebakken zeetongfilet 'Meunière' of verse tartaarsaus – warme seizoensgroenten – aardappelpuree 'Joël Robuchon'

of

Filet pur gegrild – béarnaise- of peperroomsaus – warme seizoensgroenten – verse frieten

NAGERECHT

Dame Blanche – warme chocoladesaus – slagroom

of

Crème brûlée

Prijs menu 3-gangen: p.p. € 55

Dit menu kan uitgebreid worden tot een 4-gangen menu

4 GANGEN

Bretonse vissoep – rouille – toast

Prijs menu 4-gangen: p.p. € 65 | Met wijnnarrangement: p.p. € 25

Menu wordt enkel per tafel geserveerd en de gerechten kunnen niet veranderd of aangepast worden.

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.