

## KLEINE DEGUSTATIEGERECHTEN

*Worden met een minimum van twee stuks per persoon geserveerd.*

3 creuses, holle oesters – boter – roggebrood – citroen	13,00
Kingkrab – vleestomaat – slaharten – ei – cocktail saus	24,00
Terrine van ganzenlever – appel & vijgen chutney – getoaste brioche – crumble van walnoten	18,00
Ambachtelijk gerookte zalm – limoen – mierikswortel – blini's	13,00
Carpaccio van Wagyu rund – tartaar van kreeft – crème ricotta met avocado	19,50
Huisbereide kaaskroket klassiek – citroen – peterselie (1 stuk)	8,50
Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroen – peterselie (1 stuk)	11,50
Gebakken zeetongfilet meunière of verse tartaar – hartig slaatje – aardappelpuree 'Joël Robuchon' of verse frieten	19,00
Kabeljauwhaas – amandelkorst – paksoi – beukenzwammen – botersaus – geplette aardappelen en tuinkruiden	18,00
Vol-au-vent van zwartpootkip – salade mosterdvinaigrette – verse frieten of aardappelpuree 'Joël Robuchon'	15,00
Ossenhaas 'Grain Fed' gegrild – béarnaise- of peperroomsaus – warme seizoensgroenten – verse frieten	19,00
Steak tartaar – salade van witloof en kropsla – verse frieten	15,00

### Veggie

Risotto – bospaddestoelen – look – Parmezaan – rucola	15,50
Millefeuille van geroosterde zuiderse groenten – gazpacho van tomaat – schuim van mozzarella – basilicum	13,50

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

Zes creuses, holle oesters – boter – roggebrood – citroen	24,00
Kingkrab – vleestomaat – slaharten – ei – cocktail saus	29,00
Ambachtelijk gerookte zalm – limoen – mierikswortel – blini's	19,00
Terrine van ganzenlever – appel & vijgen chutney – getoaste brioche – crumble van walnoten	25,00
Carpaccio van Wagyu rund – tartaar van kreeft – crème ricotta met avocado	25,50

### Warm

Huisbereide kaaskroketten (2 stuks) – klassiek – citroen – peterselie	15,00
Huisbereide garnaalkroketten (2 stuks) – klassiek – citroen – peterselie	19,50

## HOOFDGERECHTEN

Ovenhotel van à la minute gebakken ganse kreeft (550 gr) onder een Zuiders olijfoliesausje van kerstomaat, Franse sjalot en jonge ui vergezeld van verse linguini	55,50
Gebakken zeetong (± 400 gr) Meunière of verse tartaar – hartige salade – keuze aardappelpuree 'Joel Robuchon' of verse frieten	36,00
Kabeljauwhaas – amandelkorst – paksoi – beukenzwammen – botersaus – geplette aardappelen en tuinkruiden	29,00
Mosselen natuur – verse frieten – mosselsaus	24,00
Vol-au-vent van zwartpootkip – salade mosterdvinaigrette – verse frieten of aardappelpuree 'Joël Robuchon'	26,00
Ossenhaas 'Grain Fed' gegrild – béarnaise- of peperroomsaus – warme seizoensgroenten – verse frieten	32,00
Chateaubriand – warme seizoensgroenten – béarnaise- en peperroomsaus – verse frieten (per 2 pers.) p.p.	32,00
Steak tartaar – salade van witloof en kropsla – verse frieten	23,50

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	5,00
Aardappelpuree 'Joël Robuchon'	5,00
Geplette aardappelen	5,00
Warme seizoensgroenten	5,00
Peperroomsaus	3,00
Béarnaise	3,00
Champignonroomsaus	3,00
Mayonaise	1,50
Tartaarsaus	2,00

## VOOR DE KINDEREN

1/2 Gebakken zeetongfilet – tartaarsaus – aardappelpuree 'Joël Robuchon' of verse frieten	19,00
Vol-au-vent van zwartpootkip – salade mosterdvinaigrette – verse frieten of aardappelpuree 'Joël Robuhon'	16,00
Ossenhaas 'Grain Fed' gegrild – warme seizoensgroenten – verse frieten	25,00

## DESSERT

Crème brûlée	10,00
Dame Blanche – warme chocoladesaus – slagroom	10,00
Kinderijsje – warme chocoladesaus	7,00
Moelleux van chocolade – sorbet van mandarijn	12,00
Sabayon van Poire Williams – gemarineerde peertjes	13,00
À la minute bereide Café glacé	10,00
Koffie Goei Goesting – Koffie met chocolade gebak van Patisserie Cools	8,50

Zie ook onze drankenkaart voor alcoholische koffie en grappa

---

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.