

Voorgerechten

Oesters Oléron en Oisri - 3 per stuk

“Héritage” kaviaar 10, 30 en 125g - Dagprijs

Garnaal- en kaaskroketten - 4,95 (garnaal), 2,5 (kaas)

Gebakken Sint-Jacobsschelpen met room van boschampignons - 15

Warme oesters met prei en champagne - 21

Bisque met stukjes kreeft en Armagnac - 17/1

Hoofdgerechten

Halve Canadese kreeft met room van boschampignons en tagliatelle - 21

Scampi met tagliatelle en knoflooksaus met lente-ui - 15

Skrei, eekhoortjesbrood en groene asperges, stoemp van groenten - 20

Vispannetje van Chef Dries, kreeftensaus en stoemp van groenten - 19

Volledige Canadese kreeft met kruidenboter en tagliatelle - 39

Kwartels met steranijsaus, conferencepeer en veenbessen, gratinaardappelen - 14

Lamsbout met rozemarijn en knoflook, wintergroenten, gratinaardappelen - 18,5

Parelhoenborst 'Fine Champagne' met wintergroenten, gratinaardappelen - 21,5

Nagerechten

Chocoladetaartje - 5,5

Tiramisu - 5,5

Cheesecake met framboos - 5,5

Menu (voor 2 personen)

70 euro voor 2 personen

Speciaal samengesteld Valentijnsmenu bestaande uit:

- Gebakken Sint-Jacobsschelpen met room van boschampignons
- Lamsbout met rozemarijn en knoflook, wintergroenten en gratinaardappelen
- Nagerecht naar keuze