

Lente suggesties

Voorgerechten:

Gemarineerde langoustines, witte asperges, tuinkruiden	13
Carpaccio van wit-blauw rund, parmesan en olijfolie	8,5
Carpaccio van Sint-Jacobsnootjes, truffel olie en mesclun salade	13
Terrine van ganzenlever, Sauternesgelei en duo van confituren	14
Halve Canadese kreeft, mesclun salade en tomatenvinaigrette	22
Half dozijn Oléron oesters met prei en champagnesaus	14
Gebakken Sint-Jacobsnootjes met duinasperges	14
Halve Canadese kreeft met room van duinasperges	24
Halve Canadese kreeft met look en kruidenboter	23
Duinasperges met gerookte Noorse zalm, zure room met tuinkruiden	13,5
Duinasperges op zijn Vlaams	10,5

Hoofdgerechten:

Duo van kwartels, gevulde appel en gratinaardappelen	10
Lamsbout met look en rozemarijn, ratatouille en gratinaardappelen	12
Frans piepkuikentje, room van dragon en gebakken krieltjes	8,5
Varkenshaasje met tierentijnmosterd, erwtjes en wortelen en gratinaardappelen	12
Kabeljauw met fijne groenten	14
Kabeljauw met room van tomaat, courgette en basilicum	14
Noorse zalmfilet met duinasperges	15,5
Tongrolletjes in witte wijn met Nieuwpoortse garnalen	19

