

Les plats

Hoofdgerechten – Main dishes

| | | |
|---|--|--|
|  | Sole de la mer du nord grillée aux parfums d'hiver Gegrilde Noordzeetong met winter parfums Grilled North Sea sole with winter scents | 35,00 € |
| | Méli-mélo de noix de Saint Jacques et crevettes sauvages, émulsion légère au coulis de crustacés Mix van Sint-Jakobsschelpen en wilde garnalen, lichte emulsie met een coulis van schaaldieren Mix of scallops and wild shrimp, light emulsion with a coulis of shellfish | 28,00 € |
|  | La pêche du jour selon l'arrivage Visvangst van de dag, volgens aanvoer The catch of the day, according to supply | Prix du jour Dagprijs Daily rate |
|  | Ris de veau braisé au thym et beurre de Celles Kalfszwezeriken gebakken met tijm en Celles boter Sweetbread braised with thyme and Celles butter | 34,00 € |
| | New York steak mûré, pommes frites maison New York* gerijpte biefstuk, huisgemaakte frietjes Matured steak "New York"*, homemade french fries | 38,00 € |
|  | Pigeonneau royal d'Anjou, cuisses confites au miel de Fernelmont et pommes de terre sautées Jong royal Anjou duifje, gekonfijte billen met Fernelmont-honing en gebakken aardappelen Royal Anjou young pigeon, confit thighs with Fernelmont honey and sautéed potatoes | 32,00 € |
| | Canette de Challans, déclinaison carottes-agrumes, croustillant de pommes de terre, gel mandarine, jus corsé Jonge eend van Challans, wortel-citrus variatie, knapperige aardappelen, mandarijngel, sterke jus Jung duck of Challans, carrot-citrus variation, crispy potatoes, mandarin gel, strong juice | 27,00 € |
|  | Intuition végétarienne du moment Vegetarische intuïtie van het moment Vegetarian creative intuition of the moment | 21,00 € |

Menu unique par table entière – Uniquement menu à partir de 7 couverts