



## Voorgerechten

*Tomaat mozzarella "new style" met rivierkreeftjes en carpaccio van watermeloen* €37,00

*Aspic van green zebra tomaat met komkommer en bouchot mosselen, sorbet van Bordier yoghurt* €32,00

*Huisgemaakte terrine van ganzenlever met cavaillon meloen, verse amandel en briochetoast* €38,00

*Bretoense langoustines gegaard in courgettebloem met ricotta en basilicum* €40,00

*Canneloni van mango gevuld met noordzeekrab, op smaak gebracht met passievrucht, yuzu en pecannoot* €48,00

Elke middag serveren we alsook een 2 gangen lunchmenu gevolgd door zoetigheden met koffie of thee € 39,00





## Hoofdgerechten

*Grietbot onder oester-tapioca met hijiki, avocado en komkommer* €45,00

*Zeetong onder specerijenkorst met compressie van spinazie en jus van verjus* €46,00

*Zeeduivel gepocheerd in vin jaune, jonge artisjok gevuld met smaken uit de Provence, aioli met jus van olijven* €39,00

*Dunne lende van Hereford rund met salsa verde, bimi en frietjes van kikkererwten* €44,00

*Jonge duif uit Anjou gevuld met ganzenlever en olijventapenade* €50,00

*Pekingeend "Apicius" met kersen en verse amandelen, eierdooierzwam en stuifmeelaardappel* €42,00

Bent u allergisch of intolerant aan bepaalde voedingsstoffen of ingrediënten, stel ons op de hoogte.





## Ontdekkingskluis

*Aspic van green zebra tomaat met komkommer en  
bouchotmossel, sorbet van Bordier yoghurt*

\*\*\*

*Zeeduivel gepocheerd in vin jaune, jonge artisjok gevuld  
met smaken uit de Provence, aioli met jus van olijven*

\*\*\*

*Dunne lende van Hereford rund met salsa verde, bimi en  
frietjes van kikkererwten*

\*\*\*

*Assortiment kazen geaffineerd door kaasmeester Van Tricht  
(suppl. €16,00)*

\*\*\*

*Mirliton met perzik gepocheerd in samba-thee, sorbet van  
amandel met acacia honing*

Ontdekkingskluis €69,00  
Menu per tafel te nemen.

Vanaf 6 personen vragen wij U om de menu te nemen, dit om wachttijden te beperken.





## Nagerechten

Assortiment kazen geaffineerd door kaasmeester  
Van Tricht €16,00

Dame blanche van vanille uit Tahiti €12,00

Mirliton met perzik gepocheerd in samba-thee,  
sorbet van amandel met acacia honing €16,00

Ceçi n'est pas une orange €14,00  
Winnend dessert Prosper Montagné 2010

Café glacé FRANQ €12,00

Soufflé van chocolade met vanille-ijs  
(Wachttijd ca. 20 min) €17,00



### **Porto**

Fonseca tawny port €7,00

### **Madeira**

Boal Old Reserve 10 jaar €14,00

Verdelho Old Reserve 10 jaar €14,00

### **Marsala**

Marsala Superiore Dolce €6,00

### **Zoete wijnen**

Waipara - Pegasus Bay "Final" €65,00

100% Chardonnay

2011 - 37,5 cl

Sauternes

€30,00

90% Semillon - 8% Sauvignon - 2% Muscadelle

2010 - 37,5 cl

### **Speciale Koffie**

Ierse koffie €12,00

Italiaanse koffie €12,00

Antwerpse koffie €12,00

Franse koffie €12,00

Baileys koffie €12,00

