

## Voorgerechten

Krokette van Brie (3st) met gepekelde groenten <i>krokant vanbuiten en zacht vanbinnen</i>	€18
Huisgerookte zalm <i>met een fantasie van gekonfijte rode biet, komkommer spaghetti en gravad-lax saus</i>	€28
Artisanale terrine van eend <i>huisgemaakt en vol karakter, geserveerd met een chutney van uien en mandarijnen</i>	€18
Carpaccio van Iers Angus Aberdeen rund <i>licht gerookt en gemarineerd, met citroen, pesto, gekonfijte tomaat en belegen Parmezaan</i>	€22
Huisgemaakte verse Ravioli van Cantharellen & Hoorn des Overvloeds <i>met romige parmezaan saus &amp; truffel</i>	€24
Royal Belgian Caviar Osiëtra <i>30g op bladerdeeg met crème d'Isigny</i>	€65

## Vleesgerechten

Iberico Varkenswangen <i>met kriekenpeer en kruidige peperkoek</i>	€27
Vol-au-vent van veldkip <i>romig en rijk gevuld</i> - kalfszwezerik +€7	€28
Traag gegaarde kalfstong <i>in een fluweelzachte Madeira-saus met huisgemaakte krokette</i>	€32
Entrecôte van Iers Angus Aberdeen <i>met warme groentjes en verse frietjes</i>	€42
Filet Pur van Iers Angus Aberdeen <i>met warme groentjes en verse frietjes</i>	€38
Huisbereide american <i>met frisse salade en frietjes</i> + 30gr caviar "Royal Belgian Osiëtra" + €52	€28
Kalfsnieren <i>met mosterdsaus van Gentse Tierenteyn en warme seizoen groenten</i>	€34
Kalfszwezerik <i>met pijnboompitten en een reductie van kalfsjus en Balsamico di Modena</i>	€45
Witloof in hesperolletjes <i>met een kaassaus van Pecorino, Emmentaler en Gruyère</i>	€24

## Sauzen

Archiduc, groene peper, béarnaise, bordelaise, chutney van mandarijnen	€4,5
--	------

## Visgerechten

Krokant gebakken zeebaars <i>puree "Robuchon" met kappers en "vièrge" saus</i>	€38
Kabeljauwrug <i>met gesmoorde spinazie, puree en mousselinesaus</i>	€42
Baby Zeeduivel (300g) <i>op een bedje van prei, met kasteelaardappels en wittewijnsaus</i>	€48

## Salades

Klassieke Caesar salade <i>met traag gegaarde veldkip en ansjovis</i>	€26
Beursje van geitenkaas <i>met acaciahoning, gedroogd fruit en noten</i>	€26
Carpaccio van half-gedroogde coeur-de-bœuf tomaat <i>met een romige Burrata</i>	€28

## Vegetarisch

### Voorgerechten

Kroketten van Brie (3st) met gepekeld groenten <i>krokant vanbuiten en zacht vanbinnen</i>	€18
Taartje van bosui – agavesiroop en rode biet (vegan)	€16
Huisgemaakte verse Ravioli van Cantharellen & Hoorn des Overvloeds <i>met romige Parmezaan saus &amp; Truffel</i>	€24

### Hoofdgerechten

Vol-au-Vég (vegan) <i>vegetarische variant van onze klassieker, rijk en romig</i>	€28
Beursje van geitenkaas <i>met acaciahoning, gedroogd fruit en noten</i>	€25
Carpaccio van half-gedroogde coeur-de-bœuf tomaat <i>met een romige Burrata</i>	€28
Kroketten van Brie (5st) met gepekeld groenten <i>krokant vanbuiten en zacht vanbinnen</i>	€28

## Kindermenu

Voorgerecht (keuze maken) en kinderijsje inbegrepen

€25

### Voorgerechten

Huisgerookte zalm op een toast

Tomatensoep

### Hoofdgerechten

Vol-au-vent met frietjes  
een knapperig bakje vol kip, saus en frietjes

Balletjes in tomatensaus  
*vrolijke gehaktballetjes in een tomatendroom*

Filet pur 80gr met frietjes  
*supermals stukje vlees met knapperige frietjes*

Americain met frietjes  
*lekker smeug, om te dippen en te smullen*

Kabeljauwrug met spinazie en mousselinesaus  
*superzachte vis met groene kracht en een wolkje saus*

## Desserten

Dame blanche met vers huisbereid ijs €12

Tiramisu €12

Crème brûlée met Madagascar vanille €14

Moelleux van bittere chocolade en vers gedraaid vanille-ijs €15

Café gourmand – assortiment van kleine desserts (*prijs excl. koffie of thee*) €14

Assortiment van 5 kazen (geselecteerd door kaasmeester La Petite Vâche)  
*met gedroogd fruit en zuurdesembrood* €18

Zusters Tatin taart met tante Amandine €16