

HOOFDGERECHTEN

DORADE EN WILDE GAMBA'S

GROENTEN RATATOUILLE, BULGUR, JUS VAN SCHAALDIEREN, GROENE KRUIDENOLIE

Dorade et gambas, ratatouille de légumes, bulgur, jus de crustacés, huile d'herbes vertes
Sea bream and gambas, vegetables ratatouille, bulgur, crustacean gravy, green herbs oil

€ 36.00

TONIJN

GEGRILD, COURGETTE, GROENE ASPERGES, ZONGEDROOGDE TOMAAT, BOONTJES, RADIJZEN, LENTE UITJES AVOCADO-WASABI CREME, OOSTERSE SESAMVINAIGRETTE, POMMES FONDANT

Thon grillé, courgette, asperges vertes, tomates séchées, haricots, radis, oignons de printemps, crème d'avocat
et wasabi, vinaigrette orientale au sésame, pommes fondant

Grilled tuna, zucchini, green asparagus, dried tomatoes, beans, radish, spring onion avocado-wasabi cream, Oriental sesame vinegar
and fondant potatoes

€ 34.50

TARBOT

ARTISJOK, LENTE-UI, WITTE SELDER, WITTE CHAMPIGNONS, KAPPERTJES, KROKANTE BIMI, EMULSIE VAN MOSSELEN EN PUREE VAN AARDAPPELEN

Turbo, artichaud, oignon de printemps, céleri blanc, champignons blancs, câpres, bimi croquant, émulsion de moules et
purée de pommes de terre

Turbot, artichoke, spring onion, white celery, white mushrooms, capers, crispy bimi, mussels emulsion and mashes potatoes

€ 34.00

ZEETONG

MEUNIÈRE, PAKSOI, MINI-ASPERGES, GROENE TOMAAT, OESTERZWAM, KRUIDENBOTER MET GEZOUTEN CITROEN EN AARDAPPELEN

Sole meunière, paksoi, asperges mini, tomates vertes, pleurote, beurre aux herbes et citron salé avec pommes de terre

Sole meunière, paksoi, mini asparagus, green tomato, oyster fungus, herb butter with salted lemon and potatoes

€ 38.50

OSSENHAAS

JONGE WORTELEN, WARMOES, INCA-TOMAAT, BEARNAISE, POMMES PONT-NEUF

Filet pur de boeuf, bette, tomate Inca, béarnaise et pommes pont-neuf

Beef tenderloin, spinach beet, Inca tomato, béarnaise, pommes pont-neuf

€ 33.00

HOVEKIP (Landes)

SOT L'Y LAISSE, SPITSKOOL, PIED BLEU, SNIJBONEN, ZANDWORTEL, AARDAPPELKROKET SAUS VAN COGNAC EN GEROOKTE GANZENLEVER

Poulet de ferme, sot l'y laisse, chou pointu, pied bleu, haricot à couper, carotte, croquette de pomme de terre
sauce au cognac et foie d'oie gras fumé

Farm chicken, sot l'y laisse, pointed cabbage, pied bleu, string beans, carrot,
potato croquette, cognac and smoked gooseliver sauce

€ 32.00

LAMSFILET EN LAMSNEK

CHAMPIGNONS TAPENADE MET ZWARTE OLIJF EN ZOMERTRUFFEL, CREME VAN ARTISJOK, GROENE ASPERGES, COURGETTE LAMSOREN, SALIE, TOMATENCOMPOTE, GRATIN EN ROZEMARIJNJS

Filet d'agneau et cou d'agneau, tapenade champignons aus olives noires et truffe d'été, crème d'artichaud, asperges vertes, courgette
statice, sauge, compote de tomates, gratin et jus de romarin

Lamb filet and neck of lamb, mushroom tapenade with black olives and summer truffle, artichoke cream, green asparagus
zucchini, sea lavender, sage, tomato compote, gratin and rosemary gravy

€ 35.00

WAGYU salade

GEBAKKEN WAGYU RIB-EYE, KIMCHI VAN KOMKOMMER EN RADIJS, MANGO PICKLE, CHILI KORIANDER RODE AJUIN, MUNT, KUMATO TOMAAT, PINDA NOTEN EN DASHI VINAIGRETTE

Salade de boeuf Wagyu, kimchi au concombre et radis, pickle de mangue, piment rouge

coriandre, oignon rouge, menthe, tomate Kumato, cacahouètes et vinaigrette dashi

€48,00

TORTELLONI PARMIGIANO

ITALIAANSE ROOMKAAS MET BIANCHETTI TRUFFEL EN VARIATIE VAN ASPERGES

Tortelloni Parmigiano, truffe bianchetti et variation d'asperges

Tortelloni Parmigiano with bianchette truffle and variety of asparagus

€ 30,00