

VOORGERECHTEN

GARNAALKROKETTEN

TOMAAAT SAVEUR D'ANTAN, PETERSELIE EN GEL VAN SPAANSE GAZPACHO

Croquettes de crevettes, tomate saveur d'Antan, persil et gel de gazpacho
Shrimp croquettes, saveur d'Antan tomato, persil and gazpacho gel

€ 16.50

ZEEBAARS

TARTAAR VAN ZEEBAARS, KOOLRABI, SOEPJE VAN GROENE APPEL EN SELDER, FREGULA MET BASILICUMPESTO IJS VAN KOMKOMMER, INKTVIS KROEPOEK, LIMOEN-AVOCADOMAYONAISE EN TEMPURA VAN FRANSE ZOMER OESTER

Tartare de bar, chou-rave, potage de pomme verte et céleri, fregula au pesto de basilic, glace de concombre
kroepoek de poulpe, mayonnaise au citron vert et avocado et tempura de huître d'été
Seabass tartare, kohlrabi, green apple and celery soup, fregula with basil pesto, cucumber ice-cream, squid kroepoek
lime-avocado mayonnaise and summer oyster tempura

€ 22.50

GEBAKKEN ½ NOORSE KREEFT

VERSE LINGUINI, SCHEERMESJE, ZEEKRAAL, GEROOKTE PAPRIKA, COURGETTE, KERSTOMAAAT EN GEMBER KREEFTENSOEP

½ Homard Norvégien, linguine fraîche, couteau, salicorne, poivron fumé, courgette, tomates cérisés et
potage de gingembre et homard
½ Fried Norwegian lobster, fresh linguini, razor clam, saltwort, smoked pepper, zucchini, cherry tomato and
ginger-lobster soup

€ 26.50

SINT-JACOBSNOOTJES

GEBAKKEN EN YUZU GEMARINEERDE, CITRUS-BOTERSAUS, GROENE ASPERGES, ZALMKAVIAAR, ZILTIGE KRUIDEN

Coquilles (frits et marinés au yuzu), sauce d'agrumes et beurre, asperges vertes et caviar de saumon aux épices salés
Scallops, fried and yuzu marinated, citrus-butter sauce, green asparagus and salmon caviar with salted herbs

€ 22.00

GANZENLEVER

TERRINE EN GEBAKKEN MET SINAAS CRUMBLE, COMPOTE VAN RABARBER MET ROZEMARIJN EN GEZOUTEN POPCORN

Foie d'oie gras, terrine et pûelé, crumble d'oranges, compote de rhubarbe au romarin et pop corn salé
Terrine and fried gooseliver with orange crumble, rhubarb compote with rosemary and salted popcorn

€ 24.00

KALFSZWEZERIK

OOSTERS GEKARAMELISEERD, SPITSKOOL, RADIJS, TATAKI VAN PICANHA, DASHI VINAIGRETTE EN SOJA-LOOK GEL

Riz de veau caramélisé Oriental, chou pointu, radis, picanha tataki, vinaigre dashi et gel à l'ail et soja
Oriental caramelized sweetbread, pointed cabbage, radish, picanha tataki, dashi vinegar and soy-garlic gel

€26.50

RUNDSCARPACCIO

MET TARTAAR VAN PIEMONTESE, GEPEKELDE GROENTJES, LOOK CIABATTA TOAST, RUCOLA PESTO EN ACETO BALSAMICO GEL

Carpaccio de boeuf, tartare de Piemontese, légumes saumurés, toast ciabatta à l'ail, pesto au roquette
et gel d'Aceto Balsamique
Beef carpaccio with Piemontese tartare, salted vegetables, ciabatta toast with garlic rocket pesto and
Aceto Balsamico gel

€ 18.00

BURRATA

WATERMELOEN, GEL VAN TOMATEN, HELDERE TOMATEN BOUILLON, TOMATEN FOCACCIA, CRUMBLE VAN ZWARTE OLIJVEN EN PITTIGE EXTRA VIERGE OLIJFOLIE

Burrata, pastèque, gel aux tomates, bouillon clair de tomates, focaccia de tomates, crumble d'olives noires
et huile d'olive pimentée
Burrata, water melon, tomato gel, clear tomato bouillon, tomato focaccia, black olives crumble and
spicy extra vierge olive oil

€ 18.50

VERFRISSENDE TUSSENDOORTJES

HIBISCUS & FRAMBOZEN GRANITE, GEMARINEERDE AARDBEIEN MET LIMOEN EN BASILICUM RABARBER EN SORBET VAN GEMBER

Hibiscus & framboises granité, fraises marinées au citron vert et basilic, rhubarbe et sorbet gingembre

Hibiscus & raspberries granité, strawberries marinated in lime and basil, rhubarb and ginger sorbet

€ 9,00

ZACHTE MOUSSE VAN GEITENKAAS EN GEROOSTERDE GRANOLA, GRANITE VAN KRIEKENBIER EN APPELSORBET

Mousse doux au fromage de chèvre et Granola rôti, bière cerise granité et sorbet de pommes

Light goat's cheese mousse with roasted Granola, cherry beer granité and apple sorbet

€ 9,00