



juni 2021

Van vrijdag 9 juni t.e.m. donderdag 1 juli

Menu Terroir Gourmand

Amuses, kleine degustaties uit onze Terroir-keuken

½ Babykreeft in schoonzicht met z'n garnituur

Waterzooi van konijn, julienne-groenten & krieltjes

***Zeebaars op vel gebakken, asperges & Dyonaise-saus

Filet van parelhoen, gebakken eendenlever & gesmoorde aardappel

Onze Spécialiteit: Normandische pannenkoek gekarameliseerd & geflambeerd met calvados, vanille-ijs

Of

Zoete lekkernij van de chef

Prijs: € 63,00 de volledige versie met aangepaste wijnen € 25,00

Verkorte versie zonder gerecht*** € 48,00 met aangepaste wijnen € 20,00



juli 2021

Vrij. 2 juli t.e.m. don. 5 aug.

Menu Terroir Gourmand

Amuses, kleine degustaties uit onze Terroir-keuken

Remoulade van Zeekrab, papaya en polderaardappel

Andalousische soep met basmati-rijst

*** Zeeduivel kort gebakken, venkel & saffraan

Hammetje van Mechelse koekoek & kwartel, frivole groenten

Dauphiné-aardappel

Onze Spécialiteit: Normandische pannenkoek gekarameliseerd & geflambeerd met calvados, vanille-ijs

Of

Zoete lekkernij van de chef

Prijs: € 63,00 de volledige versie met aangepaste wijnen € 25,00

Verkorte versie zonder gerecht*** € 48,00 met aangepaste wijnen € 20,00



augustus 2021

Vrij. 6 aug. t.e.m. don. 2 sept.

Menu Terroir Gourmand

Amuses, kleine degustaties uit onze Terroir-keuken

Vitello Tonnato, fijngesneden kalfsvlees met tonijn, ansjovisdressing

“Cappuccino” van waterkers, gevogelte bolletjes

*** Zeewolf uit de oven, aubergine & wilde rijst

Zonnevis met kappertjesboter,

kruidenstoemp met bladspinazie

Onze Spécialiteit: Normandische pannenkoek gekarameliseerd & geflambeerd met calvados, vanille-ijs

Of

Zoete lekkernij van de chef

Prijs: € 63,00 de volledige versie met aangepaste wijnen € 25,00

Verkorte versie zonder gerecht*** € 48,00 met aangepaste wijnen € 20,00