Apero bites

Op zaterdagavond vragen wij minstens een voor- en hoofdgerecht per persoon. Onze apero bites zijn bedoeld als aanvulling bij het aperitief en vervangen het voorgerecht niet.

	PRIJS
Kroketje (2 stuks) / "Holstein"/ gepekeld mosterdzaad / truffel	16
Bordje Ibericoham / "Belotta"	24
Oesters natuur / 2 stuks	12
Krokant gebakken pijlinktvis / verse huisgemaakte tartaar / 7 stuks	18,5
Gestoomde edamamebonen / in de pel / grof zout	14
Mergpijpje in de oven / fleur de sel	12

Chef's Classics

Deze gerechten zijn beschikbaar: als MENU (voorgerecht + hoofdgerecht + dessert) - €62,5
of afzonderlijk à la carte
Bij groepen vanaf 5 personen graag de keuze beperken tot max 4 verschillende gerechten per gang.
Op zaterdagavond serveren wij minstens voor- en hoofdgerecht

VOORGERECHTEN

	MENU	PRIJS
Carpaccio van rund / "Charolais"/ truffelolie / parmezaan / zongedroogde tomaat		25,5
Tartaar van rund / beenmerg / teriyaki / groene kruiden		25,5
Gebakken foie gras / kweepeer / knolselder / beukenzwam / Grand Marnier	+3	28,5
Kwartelfilet / geprakte aardappel / savooi / pancetta / jus van morieljes		25,5
Vitello tonnato / klassiek bereid / rucola / parmezaan / zongedroogde tomaat / kapperappel / pijnboompit		25,5
Kikkerbillen / lookboter		25,5
Gamba's / wildcatch / lookboter		25,5
Oesters natuur / "Zeeuwse Creuzen"/ 6 stuks		25,5
Gegratineerde minicoquilles / in de schelp		25,5
Halve Canadese kreeft / gegrild / lookboter / per 2 personen	+11	36,5
Tartaar van rode biet / burrata van geitenkaas / sorbet van kers / crumble pistache		25,5

HOOFDGERECHTEN

	MENU	PRIJS
Filet Mignon / “Belgisch witblauw”/ gegrild Met mergpijp: +6 Met gebakken foie gras: +7,5 Keuze saus: béarnaise, champignon- of peperroomsaus		31,5
Rib-eye / “Aberdeen Angus”/ gegrild Met mergpijp: +6 Met gebakken foie gras: +7,5 Keuze saus: béarnaise, champignon- of peperroomsaus	+10	45
Dunne lende / 4 weken gerijpt / op been gebakken / Butcher’s Choice Met mergpijp: +6 Met gebakken foie gras: +7,5 Keuze saus: béarnaise, champignon- of peperroomsaus	+15	50
Onglet “kraai”/ “Holstein”/ sjalottensaus Met mergpijp: +6		31,5
Tagliata di manzo / filetto / rucola / balsamico / parmezaan		31,5
Eendenborst / boschampignons / knolselderzalf / bigarade / rösti		31,5
Vissuggestie van de chef		31,5
Zeetong XL ±400g bruto / meunière	+10	45
Tarbot op vel gebakken / mousseline aardappel / mix van gewokte kooltjes / beurre blanc van kervel	+10	45
Garnaalkroketten / 40% garnalen / verse huisgemaakte tartaar / 3 stuks		31,5
Canadese kreeft (650g) / gegrild / lookboter / panko	+35	70
Ravioli spinazi ricotta / citroengrasolie / crumble van tomaat / fijne kruidenroom		31,5
Risotto boschampignons / look / dragon		31,5

DESSERT

	MENU	PRIJS
Chocoladebrownie / vanille / rood fruit		12,5
Créme brûlée		12,5
Crumble van rabarber / aardbei / vanilleijs		12,5
Trio van sorbet / huisgemaakt	+2	14,5
Dame blanche / huisgemaakt	+2	14,5
Coupe Colonel		12,5
Selectie kazen / vijgenconfijt / notenbrood *Kazen geselecteerd door "t Kaashuisje in Izegem*	+5	17
Alcoholic coffee in plaats van dessert		12

WEEKLUNCH

U bent van harte welkom in ons restaurant voor een verzorgde lunch op woensdag-, donderdag- en vrijdagmiddag (niet op feestdagen).

Voorgerecht & hoofdgerecht: €32 p.p.
Voorgerecht, hoofdgerecht & dessert (verrassing van de chef): €39,5 p.p.

Wij vragen vriendelijk om uw middagbezoek uiterlijk om 16.00 uur af te ronden en 's avonds voor 24.00 uur, zodat wij alle gasten de beste service kunnen garanderen.

Rekeningen worden niet gesplitst; wij vragen één rekening en één betalingswijze per tafel.
Hartelijk dank voor uw begrip.

Heeft u vragen over allergenen? Vraag gerust om meer informatie. Houd er rekening mee dat, ondanks alle voorzorgsmaatregelen, kruisbesmetting nooit volledig uit te sluiten is.