

De Kokkel

menu van 28/05 - 07/06

VOORGERECHTEN ENTRÉES

Carpaccio van lijngevangen zeebaars - roze pompelmoes - limoen
Carpaccio de bar de ligne - pamplemousse rose - citron vert

34

Gedecortiqueerde Bretoense kreeft - duinasperges van Deswarte - morieltjes
Homard breton décortiqué - asperges des dunes "Deswarte" - morilles

49

Krokant gebakken kalfskop - kwarteleitje - tomaat - kruidenslaatje
Tête de veau croustillante - œuf de caille - tomate - fines herbes

28

Cassoulet van zeetong en rivierpaling - knolselder - jus van waterkers
Cassoulet de sole et d'anguille de rivière - céleri-rave - jus de cresson

37

HOOFDGERECHTEN PLATS

Lijngevangen zeebaars - kokkeltjes - Poivrade artisjok - tomaat - basilicum
Bar de ligne - coques - artichaut Poivrade - tomate - basilic

49

Tarbot in de oven gegaard - spinazie - mousselinesaus - nieuwe aardappel
Turbot au four - épinards - sauce mousseline - pommes de terre nouvelles
dagprijs / prix du jour

Op karkas gebraden duif uit Steenvoorde - boontjes - gedeglanceerde jus met Cabernet azijn
Pigeon de Steenvoorde rôti sur carcasse - haricots verts - jus déglacé au vinaigre de Cabernet

49

Holstein contrefilet - pepersaus - gemengd slaatje - verse frietjes
Holstein contre-filet - sauce au poivre - salade - frites fraîches

56 pp (min 2cts)

Wij vragen onze gasten vriendelijk om minimaal een voor- en hoofdgerecht per persoon te bestellen.
Nous servons au minimum une entrée et un plat principal par personne.

Allergeneninformatie is op aanvraag beschikbaar bij het personeel.
Opgelet de samenstelling van het levensmiddel kan wijzigen.
Tous les infos sur les allergènes sont disponibles sur demande.
Attention la composition des aliments peut être sujette à modifications.

