

# De Kokkel

menu van 16/10 - 14/11

## HAPJE AMUSE

Oesters Cuvee de prestige - Frères Massez - Oléron - 6 stuks  
*Huîtres Cuvée de prestige - Frères Massez - Oléron - 6 pièces*  
30

## VOORGERECHTEN ENTRÉES

Carpaccio van coquilles - limoen vinaigrette  
*Carpaccio de coquilles Saint-Jacques - vinaigrette au citron vert*  
29

Mi-cuit van coquilles - beurre blanc met zwarte truffel uit Périgord - knolselder  
*Mi-cuit de coquilles Saint-Jacques - beurre blanc à la truffe noire du Périgord - céleri-rave*  
36

Gebakken Schotse langoustines - fijne groentjes - jus van zachte Colombo curry  
*Langoustines d'Ecosse poêlées - petits légumes - jus au curry Colombo doux*  
44

Terrine van eendenlever - fris slaatje met pistache - vijg uit Solliès - brioche  
*Terrine de foie de canard - petite salade aux pistaches - figue de Solliès - brioche*  
32

Krokant gebakken kalfszwezik - broccolini - gekarameliseerde ui - kalfsjus  
*Ris de veau croustillant - broccolini - oignon caramélisé - jus de veau*  
33

## HOOFDGERECHTEN PLATS

Catch of the day - grondwitloof - rode wijn sjalotboter - crème van aardpeer  
*Catch of the day - endives - beurre à l'échalote au vin rouge - crème de topinambour*  
47

Gebakken jonge tarbot - compote van tomaat - bearnaise - sucrine  
*Turbot poêlé - compote de tomates - sauce béarnaise - sucrine*  
53

Op karkas gebraden fazant "Brabançonne" - boschampignons - fine champagnesaus - kroketjes  
*Faisan rôti sur carcasse "Brabançonne" - champignons des bois - sauce fine champagne - croquettes*  
49 pp (per 2 cts)

Kalfsfilet - jonge spinazie - gratin dauphinois - pepersaus  
*Filet de veau - jeunes pousses d'épinards - gratin dauphinois - sauce au poivre*  
47

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.*

