

De Kokkel

HAPJE AMUSE

Oesters Cuvee de prestige n°4 - Frères Massez - Oléron
Huîtres Cuvée de prestige n°4 - Frères Massez - Oléron
5 / stuk

VOORGERECHTEN ENTRÉES

Carpaccio van coquilles - aardpeer - limoen vinaigrette
Carpaccio de coquilles Saint-Jacques - topinambour - vinaigrette au citron vert
33

Terrine van eendenlever - Cox's appel - brioche
Terrine de foie de canard - pomme Cox's - brioche
36

Mi-cuit van lijngevangen zeebaars - champagnesaus - Royal Belgium Caviar "Osietra"
Mi-cuit de bar de ligne - sauce au champagne - Caviar Royal Belgium « Osietra »
55

Krokant gebakken kalfskop - knolserderremoulade - kwartelei - kruidenslaatje
Tête de veau croustillante - rémoulade de céleri-rave - œuf de caille - fines herbes
29

HOOFDGERECHTEN PLATS

Gepocheerde filet van zeetong - handgepelde Nieuwpoortse garnaal - prei - Riesling beurre blanc
Filets de sole pochés - crevettes grise épluchées à la main - poireaux - beurre blanc au Riesling
54

Wilde tarbot in de oven gegaard - girolles - knolselder
Turbot sauvage au four - girolles - céleri-rave
68

Black Angus "Bavette" - bordelaisesaus - cressonette - frietjes
Black Angus "Bavette" - sauce bordelaise - cressonnette - frites
46

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

- CHEF IAIN WITTEVRONGEL -
"BESTE WILDGERECHT VAN BELGIE 1994"
"MEILLEUR PLAT DE GIBIER DE BELGIQUE 1994"

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.

