

De Kokkel

menu van 01/02 - 14/02

VOORGERECHTEN

Carpaccio van coquilles - zure room - dille - citroen
33

Gebakken eendenlever - witloof - gedeglanceerde jus*
37

Roereitje - gerookte Schotse zalm - croutons
32

Kalfszwezerik - schorseneer - aardpeer - kalfjus*
36

HOOFDGERECHTEN

Gepocheerde tarbot - spinazie - aardappelmousseline*
dagprijs

Lijngevangen zeebaars - nage van kokkeltjes - fijne groentjes
54

Gigot van melklam uit de Pyreneeën - boontjes - worteltjes - gratin Dauphinois
58 pp (min 2cts)

Onglet van "Black Angus" à l'echalote - verse frietjes
44

Op karkas gebraden duif uit Steenvoorde - boontjes - gedeglanceerde jus met Cabernet azijn
56

* Supplement zwarte wintertruffel uit Périgord mogelijk 20 euro

DESSERTS

Dame blanche - Tahiti vanille - opgeslagen room
17

Millefeuille à la vanille
18

Colonel - vodka Belvedere
18