

De Kokkel

menu van 02/04 - 10/05

VOORGERECHTEN

ENTRÉES

Gravad Lax van Schotse zalm - verse kruidenkaas - komkommer
Gravlax de saumon d'Ecosse - fromage aux fines herbes - concombre

29

Zeebarbeel - kokkels - Thaise groene curry - groene asperges - citroengras
Rouget barbet - coques - curry vert thai - asperges vertes - citronnelle

33

Duinasperges van Deswarte - handgepelde Nieuwpoortse garnaal - gepocheerd hoeve-ei
Asperges des dunes "Deswarte" - crevettes grises épluchées à la main - œuf poché

36

Gebakken eendenlever - rabarber - jus gedeglaceerd met vlierbessen
Foie gras de canard poêlé - rhubarbe - jus déglacé au sureau

32

Pomme Moscovite - Royal Belgian Caviar "Osietra" - nieuwe aardappel
Pomme Moscovite - Royal Belgian Caviar "Osietra" - pommes de terre nouvelles
(50 gram per 2 cts)

85 pp

HOOFDGERECHTEN

PLATS

Lijngevangen zeebaars in de oven - poivrade artisjok - tomaat - olijf - daslook
Filet de bar de ligne au four - artichaut poivrade - tomate - olive - ail des ours

49

Filet van zonnevis en langoustines - duinasperges van Deswarte
Filet de Saint-Pierre poêlé et langoustines - asperges des dunes de Deswarte

56

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

49

Filet pur van kalf "Clamart" - doperwtjes - pommes Anna - Albufeirasaus
Filet pur de veau "Clamart" - petits pois - pommes Anna - sauce Albufeira

52

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.

