

De Kokkel

menu van 13/05 - 20/06

VOORGERECHTEN

ENTRÉES

Carpaccio van lijngevangen dorade - verse kruidenkaas - komkommer
Carpaccio de dorade de ligne - fromage aux fines herbes - concombre

28

+ Supplement Royal Belgium Caviar Osietra

20

Zeebarbeel - kokkels - venkel - jus van citroengras - kaffirlimoen
Rouget barbet - coques - fenouil - jus de citronelle - combava

30

Bretoense kreeft - duinasperges van Deswarte - jus van oude parmezaanse kaas
Homard Breton - asperges des dunes "Deswarte" - jus au vieux parmesan

36

Gebakken eendenlever - doperwtjes - duinasperges van Deswarte - kalfsjus
Foie gras de canard poêlé - petits pois - asperges des dunes "Deswarte" - jus de veau

32

HOOFDGERECHTEN

PLATS

Gebakken filet van griet - spitskool - geroosterde puntpaprika - jus van zachte kerrie
Filet de barbue - chou pointu - poivron rôti - jus au curry doux

48

Filet van lijngevangen zeebaars - gegrilde courgette - artisjok - sauce vierge - basilicum
Filet de bar de ligne poêlé - courgette grillée - artichaut - sauce vierge - basilic

49

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

Filet pur van kalf - verse frietjes - kropsla - béarnaise
Filet pur de veau - frites - salade - béarnaise

49

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.

