

De Kokkel

menu van 27/02 - 28/03

VOORGERECHTEN

ENTRÉES

Oesters Cuvée de prestige n°4 - Frères Massez - Oléron - 6 stuks

Huîtres Cuvée de prestige n°4 - Frères Massez - Oléron - 6 pièces

32

Gebakken Schotse langoustines - fijne groentjes - Colombo curry - limoen

Langoustines d'Écosse poêlées - légumes fins - curry "Colombo" - citron vert

49

Mi-cuit van lijngevangen zeebaars - champagnesaus - Royal Belgium Caviar "Osietra"

Mi-cuit de bar de ligne - sauce au champagne - Caviar Royal Belgium « Osietra »

55

Tartaar van Holstein rund - zwarte wintertruffel uit Périgord - Parmezaan - rucola

Tartare de bœuf Holstein - truffe noire d'hiver du Périgord - parmesan - roquette

35

Krokant gebakken kalfszwezerik - groene asperges - gebrande ui - kalfsjus

Ris de veau croustillant - asperges vertes - oignon confit - jus de veau

37

HOOFDGERECHTEN

PLATS

Gebakken filet van zonnevis - knolselder - mousseux van waterkers

Filet de Saint-Pierre poêlé - céleri-rave - mousseux de cresson

52

Wilde tarbot - gepocheerde oesters - beurre blanc - prei

Turbot sauvage - huîtres pochées - beurre blanc - poireaux

64

Gigot van melklam uit de Pyreneeën - boontjes - worteltjes - gerissoleerde aardappeltjes

Gigot d'agneau de lait des Pyrénées - haricots verts - carottes - pommes de terre rissolées

58 (min 2cts)

Filet pur van kalf - spinazie - morieltjes - pommes Anna

Filet pur de veau - épinards - morilles - pommes Anna

54

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.

