De Kokkel

menu van 16/10 - 14/11

HAPJE
AMUSE

Oesters Cuvee de prestige - Frères Massez - Oléron - 6 stuks
Huîtres Cuvée de prestige - Frères Massez - Oléron - 6 pièces
30

VOORGERECHTEN
ENTRÉES

Carpaccio van coquilles - limoen vinaigrette
Carpaccio de coquilles Saint-Jacques - vinaigrette au citron vert
29

Gebakken coquilles - bloemkool - rode wijn sjalotboter
Coquilles Saint-Jacques poêlées - choufleur - beurre à l'échalote au vin rouge
36

Gebakken langoustines - fijne groentjes - jus van zachte Colombo curry
Langoustines poêlées - petits légumes - jus au curry Colombo doux
44

Terrine van eendenlever - slaatje met pistache - vijg uit Solliès - brioche
Terrine de foie de canard - petite salade aux pistaches - figue de Solliès - brioche
32

Krokant gebakken kalfszwezerik - broccolini - gekarameliseerde ui - kalfsjus
Ris de veau croustillant - broccolini - oignon caramélisé - jus de veau
33

HOOFDGERECHTEN
PLATS

Catch of the day - grondwitloof - aardpeer - jus van eekhoorntjesbrood
Catch of the day - endives - topinambour - jus de cèpes
47

Gebakken jonge tarbot - compote van tomaat - bearnaise - sucrine
Turbot poêlé - compote de tomates - sauce béarnaise - sucrine
53

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

Filet pur van kalf in zoutkorst - jonge spinazie - gratin dauphinois - pepersaus
Filet pur de veau en croûte de sel - jeunes pousses d'épinards - gratin dauphinois - sauce au poivre
47

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.