

SUSHI & SASHIMI GERECHTEN

Sushi en Sashimi voorgerecht

€ 17,00

4 sushi's (veggie – zalm – tonijn – krab)

2 sashimi's (zalm – tonijn)

Sushi special

€ 20,00

7 sushi's (kamikaze zalm – kamikaze tonijn – veggie – zalm – krab – tonijn – california roll)

Sashimi special

€ 16,00

4 sashimi's (zalm – tonijn – garnaal – gerookte paling)

Sushi en Sashimi Deluxe

€ 24,00

6 sushi's (kamikaze zalm – kamikaze tonijn – veggie – tonijn – krab – california roll)

4 sashimi's (zalm – tonijn – garnaal – gerookte paling)

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

VOORGERECHTEN

Koud

Charcuterie 'assiette gourmande'	€ 16,00
Carpaccio van gebakken rosbeef – Tierenteynmosterd-mayonaise	€ 17,00
Zes creuses, holle oesters – boter – roggebrood – citroen	€ 24,00
Russion Oscietra Royal kaviaar 10 gram met blini's	€ 20,00
Russion Oscietra Royal kaviaar 30 gram met blini's	€ 65,00
Terrine van Foie gras – vruchtenchutney – getoaste brioche	€ 25,00
Ambachtelijk, gerookte zalm – limoen – mierikswortel – blini's	€ 19,00
Ambachtelijk, gerookte zalm – limoen – mierikswortel – Russion Oscietra Royal kaviaar 5 gr – blini's	€ 31,00
Coeur de boeuf tomaat – burrata – tomatenconsommé – Russion Oscietra Royal kaviaar 5 gr	€ 29,00
Veggie: Coeur de boeuf tomaat – burrata – tomatenconsommé – zwarte olijven crumble	€ 17,00

Warm

Kingkrab – boter – olijfolie – verse tomaat – sjalot – pijpajuin – knoflook – verse kruiden	€ 27,00
Huisbereide kaaskroketten (2 stuks) – klassiek – citroen – peterselie	€ 15,00
Huisbereide garnaalkroketten (2 stuks) – klassiek – citroen – peterselie	€ 19,00

HOOFDGERECHTEN

Gebakken zeetong (± 400 gr) 'Meunière' of verse tartaarsaus – geglaceerde groenten – aardappelpuree 'Joël Robuchon'	€ 36,00
Kingkrab – boter – olijfolie – verse tomaat – sjalot – pijpajuin – knoflook – verse kruiden – verse pasta	€ 46,00
Rog – kappertjes – spinazie – botersaus – citroen – aardappelpuree 'Joël Robuchon'	€ 26,00
Rijkge vulde Bouillabaisse – rouille – toast	€ 34,00
Côte de veau gegrild (± 400 gr) – Parijse champignons – kalfsjus – pommes sautées	€ 36,00
Filet pur gegrild – béarnaise- of peperroomsaus – geglaceerde groentjes – verse frieten	€ 30,00
Chateaubriand – geglaceerde groenten – béarnaise- of peperroomsaus – verse frieten (per 2 pers.)	pp. € 30,00
Steak tartaar – salade van witloof en kropsla – verse frieten	€ 23,50
Ontbeende kippedijen van Franse hoevekip, traag gegaard – morieltjes – cognac roomsaus – pommes sautées	€ 28,00

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

KLEINE DEGUSTATIEGERECHTEN

Worden met een minimum van twee stuks per persoon geserveerd.

3 creuses, holle oesters – boter – roggebrood – citroen	€ 13,00
Terrine van Foie gras – vruchtenchutney – getoaste brioche	€ 13,00
Ambachtelijk, gerookte zalm – limoen – mierikswortel – blini's	€ 12,00
Ambachtelijk, gerookte zalm – limoen – mierikswortel – Russian Oscietra kaviaar 5 gr – blini's	€ 24,00
Carpaccio van gebakken rosbeef – Tierenteynmosterd-mayonaise	€ 10,50
Huisbereide kaaskroket klassiek – citroen – peterselie (1 stuk)	€ 8,00
Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroen – peterselie (1 stuk)	€ 10,50
Gebakken zeetong meunière – geglaceerde groenten – aardappelpuree 'Joël Robuchon'	€ 19,00
Kingkrab – olijfolie – verse tomaat – sjalot – pijpajuin – knoflook – verse kruiden – verse pasta	€ 24,00
Bretonse vissoep – rouille – toast	€ 12,00
Ontbeende kippedijen van Franse hoevekip, traag gegaard – morieltjes – cognac roomsaus – pommes sautées	€ 17,00
Filet pur gegrild – béarnaise- of peperroomsaus – geglaceerde groenten – verse frieten	€ 17,50
Steak tartaar – salade van witloof en kropsla – verse frieten	€ 13,50

Veggie

Coeur de boeuf tomaat – burrata – tomatenconsommé – zwarte olijven crumble	€ 10,00
Salade van quinoa – knapperige groentjes – avocado	€ 10,00

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

VOOR DE KINDEREN

1/2 Gebakken Zeetong – tartaarsaus – aardappelpuree 'Joël Robuchon'	€ 19,00
Ontbeende kippedijen van Franse hoevekip, traag gegaard – geplateerde groenten – roomsausje – verse frieten	€ 18,00
Filet pur gegrild – geplateerde groenten – verse frieten	€ 23,50

DESSERT

Crème brûlée	€ 10,00
Millefeuille – frambozen – crème suisse – slagroom	€ 10,00
Pavlova – meringue – crème fraîche – rode vruchten	€ 10,00
Dame Blanche – warme chocoladesaus – slagroom	€ 10,00
Kinderijsje – warme chocoladesaus	€ 7,00
À la minute bereide Café glacé	€ 10,00
Moelleux van chocolade – vanille ijs	€ 10,00
Assortiment van kazen (Kaasmeester Peter Verbruggen)	€ 16,00

SUPPLEMENTEN

Verse frieten	€ 3,00
Aardappelpuree 'Joël Robuchon'	€ 5,00
Pommes sautées	€ 5,00
Geglaceerde groenten	€ 5,00
Peperroomsaus	€ 3,00
Béarnaise	€ 3,00
Mayonaise	€ 1,50
Tartaarsaus	€ 2,00

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

MENU 'GOEI GOESTING'

VOORGERECHT

Gerookte zalm – limoen – mierikswortel – blini's

of

Carpaccio van gebakken rosbeef – Tierentynmosterd-mayonaise

HOOFDGERECHT

Gebakken zeetong 'Meunière' of verse tartaarsaus – geglaceerde groenten – aardappelpuree 'Joël Robuchon'

of

Filet pur gegrild – béarnaise- of peperroomsaus – geglaceerde groenten – verse frieten

NAGERECHT

Dame Blanche – warme chocoladesaus – slagroom

of

Crème brûlée

Prijs menu 3-gangen: p.p. € 55

Dit menu kan uitgebreid worden tot een 4-gangen menu

4 GANGEN

Bretonse vissoep – rouille – toast

Prijs menu 4-gangen: p.p. € 65 | Met wijnnarrangement: p.p. € 25

Menu wordt enkel per tafel geserveerd en de gerechten kunnen niet veranderd of aangepast worden.

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.