



NIEUWE FORMULE

MENU DELUXE

25 KEUZEGERECHTJES - 13 RONDGANGEN - BEDIEND AAN TAFEL

Aperitief

Brut 'Baron de Noble Cœur' - sprankelende Kir "Les Grands Seigneurs" - appelsiensap - mocktail
(met onze huischampagne: suppl. € 35,00/fles)

Als verwelcoming bij het aperitief serveren we
3 amuses van de chef

AANVULLEND KEUZE UIT

Degustatie van fruits de mer

Bretoense wolven – oester – gamba - langoustinestaartjes

OF

Degustatie van authentieke vleeswaren uit eigen streek

Vlaamse gerookte beenham - gedroogde worstjes – hoofdvlees – salami - rillette

Voorgerechteselectie vernieuwd en verrassend aan tafel gebracht, kies telkens 1 gerechtje per ronde

Noorse zalm – gerookt en gemarineerd "gravad lax style"
met dressing van vers dillekruid en mosterdzaadjes

OF

Rundscarpaccio truffelolie - groene selder - Parmezaanse schilfers

Duo van kroketje van garnalen & kroketje van Nazareth kaas
remoulade van knolselder - gefruite peterselie

Variëteiten van tomaat – mozzarella – basilicum

OF

Vitello tonato "chefs style"

Verrine: gastronomisch soepje van de chef volgens seizoensaanbod

Black tiger scampi - gesmolten gerookte boter - tuinkruiden

OF

Mini witte pensjes - rode ui - home made lichtgerookt bbq sausje

Klassiek vispannetje op Oostendse wijze

OF

Gelakt buikspek traaggegaard op oosterse wijze

**Hoofdgerecht geserveerd aan tafel,
kies uit deze drie hoofdgerechten**

KEUZE UIT:

Belgisch rund wit-blauw : bordelaise & béarnaise – structuur van seizoensgroenten

OF

Chef's choice : vleessuggestie volgens seizoens- en marktaanvoer

OF

Catch of the day : smaakvol visgerecht volgens de dagelijkse aanvoer

**Nagerechtselectie vernieuwd en verrassend aan tafel gebracht,
kies telkens 1 gerechtje per ronde**

Bordje met: ijsparfait van limoen – mousse van Baileys - panna cotta met rood seizoensfruit

—————
Vers geklopte sabayon van witte wijn met vers fruit

OF

Mini boule de Berlin

—————
Vanilleroomijs met warme chocoladesaus

OF

Irish Coffee

—————
Bordje met: crème brûlée – mousse van Callebout chocolade – café Liégeois

—————
Grootmoeders koffie of thee-selectie "Viva Sara"

ELKE ZATERDAG EN ZONDAG VERKRIJGBAAR

Omwillen van de COVID 19 maatregelen, hebben wij een nieuwe unieke culinaire belevenis voor u uitgewerkt. Zo kunnen wij u, rekening houdend met uw veiligheid en die van onze medewerkers, net zoals voorheen laten degusteren van onze gekende klassiekers.

Alleen worden deze bordjes nu verrassend en vernieuwend aan tafel gebracht.

Onze gekende gerechtjes kunnen variëren volgens het seizoens- en marktaanbod. Smakelijk!

Prijs: €59,00 per persoon, dranken inbegrepen tot aan en met de koffie.

Aperitief Brut 'Baron de Noble Cœur', kir 'Les Grands Seigneurs' appelsiensap of mocktail, alle geselecteerde witte en rode wijnen, Stella, Hoegaarden, Kriek, Lefe blond/bruin en Triple Karmeliet, waters, softdrinks, Grootmoeders koffie en selectie Viva Sara Thee.

Op eenvoudig verzoek alcoholvrije bubbels, wijnen en bier verkrijgbaar

Zeker als de groep wat groter is, kan een staande receptie een aanrader zijn.

Dit kan reeds vanaf €10 p.p. voor een receptie van 1u met 2 extra hapjes van de chef. (totaal van 5 hapjes)

Tijdens deze receptie serveren we onze brut "Baron de Noble Coeur" en

Kir "Les Grands Seigneurs", wijnen, bieren, mocktail, appelsiensap, softdrinks en waters.

Mogelijkheid tot champagne "Madame de Maintenon" (€35 suppl. per fles).