

## ZEEVRUCHTEN - SCHAALDIEREN

<b>Plateau PECHEUR voor 2 personen als begeleiding van uw aperitief</b>	€ 30
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ongepelde grijze garnalen</li><li>• Franse Wolken</li><li>• Alikruiken</li><li>• Franse Bouquetgarnalen x 8</li><li>• 4 Ierse Creusen als supplement</li></ul>	+ € 20
<b>Plateau PRESTIGE voor 2 personen</b>	€ 150
<ul style="list-style-type: none"><li>• 12 Ierse Creusen</li><li>• Franse Wolken</li><li>• Alikruiken</li><li>• Grijze ongepelde Noordzeegarnalen</li><li>• 8 Franse Bouquetgarnalen</li><li>• 4 Langoustines</li><li>• Bretoense krab 600 gr.</li><li>• Canadese kreeft 550 gr.</li></ul>	

## VOORGERECHTEN

<b>Royal Heritage kaviaar Oscietra</b> Blini   zure room   mimosa   peterselie   fijne ajuin 10 gr.   30 gr.   50 gr.	€ 35   € 95   € 150
<b>Ierse Creusen (oesters)</b> 3 stuks   6 stuks   9 stuks	€ 15   € 28   € 40
<b>Ganzenlever "mi-cuit" *</b> Gerookte eendenborst   frisse salade   walnoot   Granny Smith	€ 24
<b>Yellowfin tonijn kortgebakken *</b> Quinoasalade   avocado   zwarte look   tomatencompote	€ 24
<b>Risotto "Carnaroli" **</b>  Knolselder   boschampignons   parmezaanschuim	€ 22
<b>Huisbereide Garnaalkroketten **</b> Gefruite peterselie   citroen	€ 20
<b>Rundstartaar "Txogitxu" met Imperial Heritage Kaviaar</b> Oscietra 10 gr. Oscietra 30 gr.	€ 45 € 105
<b>Canadese kreeft per 2 personen</b> Gegrild   algenboter   groentenspaghetti	p/p € 32

*Hebt u bepaalde allergieën of intoleranties? Onze medewerkers adviseren u met veel plezier.*

## VISGERECHTEN

---

### Lijngevangen roodbaars \*

Geplette aardappel "bouillabaise" | Zeeuwse mossel | prei € 29

### Noordzeetong "Meunière" 500 gr

Frisse salade | verse frietjes € 45

### Canadese kreeft 550gr

Gegrild | algenboter | groentenspaghetti € 62

## VLEESGERECHTEN

---

### Kalfs rib-eye \*

Zwezerik kroket | bloemkoolcrème | seizoensgroenten € 29

### TXOGITXU Rundsvlees uit Galicië, geselecteerd door Imanol Jaca.

- Filet Pure + 250 gr. € 36

- Rib-eye + 350 gr. | Enkel bleu of saignant te verkrijgen € 42

Frisse salade | verse frieten | mayonaise | saus béarnaise of peper

- Steak tartaar € 26

Frisse salade | verse frieten | mayonaise

## DESSERTEN

---

### Gekarameliseerde peer \*

Chocolade-ijs | mascarpone-amandelcrème | pistache € 12

### Dame Blanche \*

A la minute gedraaid vanilleroomijs | warme chocoladesaus | slagroom € 12

### Café glacé

Cognac Rémi Martin "Accord Royal" | cigarette Russe € 14

### Kaasassortiment "Van Tricht" \*\*\*

Petit crèmeux de Mont-Saint-Michel | Tomme Aubry | Comté élégance | Petit Livarot | Bleu de pyrenée € 16

## MENU

3 gangen: voorgerecht – hoofdgerecht – dessert \* € 50

4 gangen: plus tussengerecht \*\* € 62,5

5 gangen: voorgerecht – tussengerecht – hoofdgerecht – kaas – dessert\*\*\* € 75

*Menu Marcel is enkel per volledige tafel te verkrijgen, het aantal gangen kan hierbij wel verschillen*

*Op vrijdag- en zaterdagavond serveren wij minstens een voor- en hoofdgerecht*

Wij beschikken over een gerenommeerde wijnkaart, bekroond door Wine Spectator met de Best Of Award Of Excellence. Onze sommelier helpt u graag bij het kiezen van uw wijn

