

Je vous propose en ce moment.....

Les Entrées

*Terrine van eendenlever met een compote van peren en gegrilde kruidkoek
Foie gras de canard en terrine au pain d'épices grillé
17,50*

*Tonijntartaar met hangop, kruidenolie en een gemarineerde garnaal
Tartare de thon, yaourt, huile aux herbes et gamba marinée
14,50*

*Romige salade van kwartelborst en aardappel met vadouvan, kwartelei
en pittige kwartelboutjes
Salade de caille et pomme de terre crémeuse, vadouvan, œufs de caille et
ses cuisses épicées
14,00*

*In specerijen gemarineerde zalm, dumplings met garnaal en pittige pompoen,
zwarte bonen en krokante glasnoedels
Saumon mariné aux épices, dumpling fourré aux crevettes et potiron,
haricots noirs et nouilles croquantes
14,50*

*Bruschetta met wilde gans, rode biet, crème van eendenlever en najaarstruffel
Bruschetta d'oie sauvage, betteraves rouges, cremeux foie gras et truffe d'automne
€ 16,00*

*Brandade van Zeeduivel met "Pata Negra" ham, coquilles St. Jacques van de grill en
rode koolmayonaise
"Brandade" au queue de lotte, Jambon Pata Negra, noix de St. Jacques grillées et
mayonnaise au chou rouge
16,50*

*Kroketjes van kabeljauwwangetjes met japans zeewier en sojaboontjes
Les croquettes aux joues de cabillaud, Algues Japonaises et fèves de soja
12,00*

*Halve, met dragonboter, gegrilde zeekreeft (per 2 pers.)
Le demi homard grillé au beurre à l'estragon
19,75 p.p.*

Les Plats

*Schelvis met penne rigate, gesmoorde prei en krab, alles licht gegratineerd met witte boter
Filet d'Aiglefin, penne rigate poireaux fondant et crabe, le tout légèrement
gratiné au beurre blanc
24,50*

*Gegrilde griet met gekonfijte witlof, risotto en gebakken eekhoortjesbrood
Filet de barbue grillé aux endives, risotto et cèpes sautées
27,50*

*Hele gekookte zee kreeft LVJ met groenten en saffraan
Homard "LVJ" avec ses légumes et safran
37,50*

*Gebakken kalfszwezerik LVJ met 'n saus van zee- en rivierkreeft en truffeljus
Ris de veau "LVJ" avec sa sauce aux écrevisses et jus de truffe
28,50*

*Hertenbout met een koolstampotje, gefrituurde aardpeer en jus van specerijen
Gigot de faon, potée de choux, topinambour frits et jus aux épices
24,50*

*Ibérico varken, de schouder zachtjes gegaard, de rug gebraden en
witte bonen met chorizo
Porc Ibérique, épaule étuvée et dos braisé avec haricots blancs et chorizo
25,00*

*Black Angus schouderhaas met pastinaak uit de oven,
spekkruim en gebakken paddenstoelen
Pièce de boeuf d'Angus ses panais au four, lard et champignons sautés
25,00*

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten! Indien er allergiën of dieetwensen zijn laat het ons dan tijdig weten!