

Suggesties

Kreeften uit ons homarium	1/2	1/1
Kreeft Belle-View met verse mayonnaise (koud)	25,00	46,00
Kreeft "à l'Armoricaïne" (warm)	26,00	48,00
Kreeft met limoenboter, groene asperges en linguini met tuinkruiden	26,00	48,00

Voorgerechten

Oesters °°° (4 stuks / 6 stuks)	12.00 / 18.00
Trio van wildpasteien met uienconfijt, veenbes en toast	16.50
Gebakken St. Jacobsvruchten met spinazie, lamsoor en limoenboter	17.50
Carpaccio van hert met truffelsalsa, foie gras en notensla	20.00

Hoofdgerechten

Filet van jonge bosduif met boschampionns, compote van peer/pompoen en portosaus	25,50
Wildragoût van ree met wintergroenten en veenbessen	28,00
Hazerugfilet "Arlequin" met witloof, appel, veenbessen en Duo van saus, amandelkroketjes	34,00
Hertekalffilet met crème van pastinaak, rode kool, poivrade, gelei van kweeper en amandelkroketjes	35,00

Dessert

Crème van bosvruchten met macarons en frambozensorbet	9,50
Kaasplank Lourdon met 4 kazen	12,00

Wijnsuggesties uit het assortiment van WijnGeluk (www.wijngeluk.be)

Wit:

Morgenster, Sauvignon Blanc, 2019, Stellenbosch, Zuid-Afrika	28,00
--	-------

Rood:

Bellingham, Pinotage, Zuid-Afrika, Franschoek	28,00
---	-------