

take pleasure seriously

Voor bij het aperitief

- Ierse oesters (6st) 29
- Wonton, gehakt, ponzu, bieslook (4st) 17
- Brioche, rivierkreeftjes, choronsaus (4st) 21
- Toast, gebakken ganzenlever, rode biet (3st) 24
- Chicken à la Tarek, chili mayo 14

Voorgerechten

- Bisque van garnaal 16
Soepje van grijze garnalen met room
- Carpaccio van tonijn 23
verse tonijn, limoen, pilar olijfolie, radijs, kappertjes
- Artisanale Garnaalkroketten 23
gefrituurde peterselie, citroen
- Gebakken coquilles (5st) 25
nduja, saus van visfumet
- Toast champignons 21
bospaddenstoelen, crème van oude kaas

Hoofdgerechten

- Fish pie 28
gamba, vis van het moment, tomatensaus met paprika, bladerdeeg
- Sole Ostendaise 45
zeetong, grijze garnaal, saus van visfumet en witte wijn, tomaat, geglaceerde aardappel
- Vol-au-vent 29
klassieke vol-au-vent van Mechelse koekoek, verse frietjes of geglaceerde aardappel
- Lamsfilet 38
crème van aardappel met truffel, bospaddenstoelen, jus van lam
- Filet pur van kalfsvlees 37
met picklessaus, kroketjes, bimi, erwt
- Canard à l'orange 40
gebraiseerd witloof, kroketjes
- Rib Eye 38
kropsla, handgesneden frietjes, béarnaise

Dessert

- Île flottante 12
crème anglaise
- Vijgentaartje 16
ijs van Spaanse amandelen
- Sabayon per 2 personen 14pp
champagne, vanille ijs
- Balegemse advocaat 10
handgeklopte room
- Irish Coffee of Italian Coffee 14
handgeklopte room