

## A LA CARTE

Vooraf	Hapje	VG	HG
Bretoense oester n°3/per stuk.	€ 3,9		
Bretoense oester n°3 met waterkers en zuurdesem. *	€ 5		
Tête Pressée van kalf met pickles.*	€ 8		
Mesheften, aardpeer en slahart. *	€ 8		
Handgepelde garnaltjes met witloof.	€ 10		
Ganzenleverterrinen met brioche.	€ 13		

### **Hendrik David, Diksmuide.**

#### **Biologisch melkveebedrijf met “Jersey-koeien”. Klein maar fijn.**

Nek, gebruiserd, bloemkool-laurierstoemp, jonge prei.		€ 20	€ 30
In boter gebakken, gekonfijte tomaat, dragon en mousseline.			€ 33

### **Belgisch wild, Henegouwen**

#### **Steeds met evenwichtig bosbeheer.**

Filet van wilde eend, compote van linzen en pompoen met groenloof en radicchio.			€ 28
Grijspoot patrijs, in boter gebakken, pompoen en witloof.			€ 35

### **Schramme Steven, Dudzele.**

#### **Zuivelproducten uit volle rauwe poldermelk.**

Risotto met boter, gepocheerd eitje, gebakken champignon en gepofte ui.		€ 17	€ 27
--	--	------	------

### **Belgische visserij.**

#### **Op verantwoorde manier gevist door onze helden op zee.**

Pot-au-feu van rode poon en mooie meid met risotto.		€ 17	€ 27
Coquilles, gebakken, met champignon en spinazie.		€ 20	€ 35
Jonge tarbot, in olijfolie gekonfijt, stoemp van gele courgette, peultjes en salie.			€ 33

# MENU'S

## Proeverij voorgerecht

Voorgerecht bestaande uit drie kleine gerechten,  
om te delen gekozen door Pieter.  
(enkel te combineren met een à la carte hoofdgerecht)

€ 28/pp

## Proeverij menu

Twee voorgerechten en een hoofdgerecht,  
om te delen gekozen door Pieter.

€ 49/pp

## Weeklunch elke werkdag 's middags

1 vooraf\* naar keuze  
plus hoofdgerecht van de dag.

€ 30

# A LA CARTE VERWENNERIJ

## Niet té, maar wel zoet en luchtig

Stuk van de chocoladetaart met peer, zwarte thee en kardamon. € 7

Vers bladerdeeg met pêche,  
gemarineerde pêche en parfait van rozemarijn. € 12

2 mellow cakes met citroenmousse, kers en pure chocolade. € 4

## Niet té, maar wel rijp en smeug

Kaasbordje: Keiems bloempje, Cabriolait en Pas de Bleu  
rogge-krentenbrood met gekarameliseerd witloof. € 11

Indien men enkel voorgerecht neemt, wordt € 3 extra aangerekend.  
WIFI: klanten TP: hoofdvlees