

MENU DE LA MER DU NORD

ENTREE - VOORGERECHT

Fantaisie de crevettes grises d'oostende épluchées à la main .

Crème d'oeuf - sucrine - tomates tricolore - passé-pierre - rock chive cress

Fantaisie van Oostendse handgepelde garnalen

Zalf van eieren - sucrine - tricolore tomaten - zeeboontjes - rock chive cress

HOOFDGERECHT - GRAND PLAT

Le dos de bar confit et couvert d'un carpaccio de coquilles St -Jacques

Brandade de crabe tourteau - champignons - velouté de poisson - tomate confite

Zeebaars geconfijt met een carpaccio van Sint Jakobsnoten

Brandade van Noordzeekrab - champignons - velouté van vis - geconfijte tomaat

DESSERT

Vacherin à la mangue et ficelle de papayes

Coulis de kiwis - honey cress - sucre de canne

Vacherin van mango, julienne van papayas

Coulis van kiwi - honey cress - Suikersiroop

€ 6 0