



NIEUWE FORMULE

MENU ROYAL

25 KEUZEGERECHTJES - 12 RONDGANGEN - BEDIEND AAN TAFEL
ELKE ZONDAG VERKRIJGBAAR VANAF 11U30

Aperitief

*Brut 'Baron de Noble Cœur' - appelsiensap - mocktail
(met onze huischampagne: suppl. € 35,00/fles)*

*Bij het aperitief voorzien wij
3 amuses van de Chef*

AANVULLEND KEUZE UIT
*Zeevruchtencocktail "versie 2020"
Krab - pandalusgarnaal, enz.*

OF

*Bordje gedroogde Spaanse nootham
tartare zuiderse tomaat - krokante toast*

***Voorgerechteselectie vernieuwd en verrassend aan tafel gebracht,
kies telkens 1 gerechtje per ronde***

Een half lauw Canadees kreeftje - gesmolten boter en verse tuinkruiden – griekse pasta

Noorse zalm – uit eigen rookkamer – radijs – mimosa van ei

OF

Rundscarpaccio - truffelmayo – rucola - Parmezaanse schilfers

Duo van garnaalkroketje & kaaskroketje – homemade tartaar en gefruite peterselie

Crème van burata - variëteiten van tomaat – basilicumolie

OF

Vitello tonato "new style"

Verrine met seizoensoepje van de Chef

Visgratin uit Oostende

OF

Sint jacobsvruchten – gesmolten venkel - pernodsausje

**Hoofdgerecht geserveerd aan tafel,
kies uit deze drie hoofdgerechten**

KEUZE UIT

Belgisch rund wit-blauw – gebakken - bordelaise & béarnaise – structuur van seizoensgroenten

OF

Chef's choice : vleessuggestie volgens seizoens- en marktaanvoer

OF

Catch of the day : smaakvol visgerecht volgens de dagelijkse aanvoer

**Nagerechtselectie vernieuwd en verrassend aan tafel gebracht,
kies telkens 1 gerechtje per ronde**

bordje met selectie van 2 kaasjes

OF

Soepje van seizoensfruit

Verrassingbordje met 3 dessertjes

Panna Cotta van limoncello

Tarte tropézienne met rode vruchten

Tiramisu van speculoos

Crème brûlée op catalaanse wijze

OF

Tarte tatin – vanilleroomijs

Vers geklopte sabayon

OF

Irish Coffee

*Grootmoeders koffie of thee-selectie "Viva Sara"
een kleine zoete surprise*

ELKE ZONDAG VERKRIJGBAAR VANAF 11U30

Omwille van de COVID 19 maatregelen, hebben wij een nieuwe unieke culinaire belevenis voor u uitgewerkt. Zo kunnen wij u, rekening houdend met uw veiligheid en die van onze medewerkers, net zoals voorheen laten degusteren van onze gekende klassiekers.

Alleen worden deze bordjes nu verrassend en vernieuwend aan tafel gebracht.

Onze gekende gerechtjes kunnen variëren volgens het seizoens- en marktaanbod. Smakelijk!

Prijs: €65,00 per persoon, dranken inbegrepen tot aan en met de koffie.

Aperitief Brut "Baron de Noble Cœur", alle geselecteerde witte en rode wijnen, Stella, Hoegaarden, Kriek, Lefe blond/bruin en Triple Karmeliet, waters, softdrinks, Grootmoeders koffie en selectie Viva Sara Thee.

Op eenvoudig verzoek alcoholvrije bubbels, wijnen en bier verkrijgbaar

Zeker als de groep wat groter is, kan een staande receptie een aanrader zijn.

Dit kan reeds vanaf €10 p.p. voor een receptie van 1u met 2 extra hapjes van de chef. (totaal van 5 hapjes)

Tijdens deze receptie serveren we onze brut "Baron de Noble Coeur", alle geselecteerde witte en rode wijnen, bieren, apelsiensap, softdrinks en waters.

Mogelijkheid tot champagne "Madame de Maintenon" (€35 suppl. per fles).