

Diners aan huis zomer 2022

Menu à 40,00 € vanaf 12 personen

Hapjes

Tapijt van groene asperges met een rillette van gerookte forel

Gemarineerde gebakken kraaibiefstuk gemarineerd met Japanse marinade en shii take

Tartaar van zalm met appel en koolrabi

Menu

Kabeljauw overbakken van een tapenade met pijnboompitjes, spinazie, Provençaals taartje dugléré

\*\*\*

Eendenborst à l'orange met broccoli fantasie, gevuld aardappeltje met prei en boontjes provençaals

\*\*\*

Soepje van aardbeien met ijs van sinaasappel en chocolade gebakje met citroen

Menu à 48,00 € vanaf 10 personen

Hapjes

Kort gebakken zalm met Provençaalse confit

St jacobsvrucht gebakken met erwtjes, kokos, tomaat en linzen

Waterzooi van rog met handgepelde garnaltjes en persillade met kappertjes

Menu

Gebakken tongfilet op een spiegel van venkel met basilicum en paprika zalf

\*\*\*

Op vel gebakken zeebaars met

Langoustines in courgette en anjovis boter en groene asperges

Wortel met limoen en gekonfijte knolselder

\*\*\*

Trilogie van Mechelse koekoek

Filet met zomerse kruiden en spinazie

Gekonfijt Bordelaise met zilverui en oesterzwam

Stoofpotje met prei

Rösti aardappel – Provençaals taartje

\*\*\*

Citroen gebakje met appel, passievrucht met mango coulis aardbeien en ijs van perzik

Menu 62,00 € vanaf 10 personen

Hapjes

Trilogie van handgepelde garnaltjes: Salade,-aardappeltje gevuld -flan met prei

St Jacobsvrucht: Carpaccio en gebakken met

Mille fuille van tongfilet met langoustine

Vitello tonato

Menu

Kalfszwezerik met medaillon van kreeft

\*\*\*

Grietbot,groene asperges, Provençaalse confit

\*\*\*

Trilogie van Mechelse koekoek

Filet met zomerse kruiden en spinazie

Gekonfijt Bordelaise met zilverui en oesterzwam

Stoofpotje met prei

Rösti aardappel – Provençaals taartje

\*\*\*

Citroen gebakje met appel, passievrucht met mango coulis aardbeien en ijs van perzik