

De Kokkel

menu van 19/03 - 05/04

VOORGERECHTEN ENTRÉES

Graved Lax van Schotse zalm - verse kruidenkaas - komkommer - graantjesmosterd
Gravlax de saumon d'Ecosse - fromage aux fines herbes - concombre - moutarde à l'ancienne
29

Gebakken Schotse langoustines - groene asperges - Colombo curry - limoen
Langoustines d'Écosse poêlées - asperges vertes - curry "Colombo" - citron vert
49

Kort geschroeide pijlinktvis - gewokte groentjes - look - oosterse bouillon - sesam
Calamars snackés à l'ail - légumes sautés - bouillon de citronnelle - sesame
32

Kalfszwezerik - schorseneer - morieljes - jus met zwarte wintertruffel uit Périgord
Ris de veau - salsifis - morilles - jus à la truffe noire du Périgord
39

HOOFDGERECHTEN PLATS

Gepocheerde filet van tarbot - spinazie - mousselinesaus - Charlotte aardappel
Filet de turbot poché - épinards - sauce mousseline - pomme de terre Charlotte
dagprijs / prix du jour

Zonnevis - venkel - kerstomaat - chorizo - poivrade aritsjok - basilicum
Saint-Pierre - fenouil - tomates cerises - chorizo - artichaut poivrade - basilic
54

Gigot van melklam uit de Pyreneeën - boontjes - worteltjes - gerissoleerde aardappeltjes
Gigot d'agneau de lait des Pyrénées - haricots verts - carottes - pommes de terre rissolées
58 pp (min 2cts)

Op karkas gebraden duif uit Steenvoorde - boontjes - gedeglanceerde jus met Cabernet azijn
Pigeon de Steenvoorde rôti sur carcasse - haricots verts - jus déglacé au vinaigre de Cabernet
49

Holstein contrefilet - pepersaus - gemengd slaatje - verse frietjes
Holstein contre-filet - sauce au poivre - salade - frites fraîches
56 (min 2cts)

