

Eveil des papilles

1^{ère} Entrée

Foie gras de canard (origine FR ou UE)

Foie gras de canard maison, chutney de butternut, brioche



Assiette océane



Rosace de saumon fumé maison, feuilleté de pétoncles aux poireaux, moules Dunkerquoise gratinées

Caille (origine FR)

Cuisses de cailles confites sur salade, œuf mollet, sauce vigneronne

2^{ème} Entrée

Ris de veau (origine UE)

Poêlée de ris de veau, girolles, cèpes, champignons de Paris

Nage des pêcheurs

Assortiment de poissons selon arrivage, préparés dans une sauce nage

Gambas

Brochette de gambas flambées au whisky, concassée de tomates

Plat principal

Turbot (+ 4 €)

Filet de turbot aux girolles

Lotte

Médallions de lotte à la crème de crustacés



Porc Ibérique (origine Es)

Secreto de porc, sauce au chorizo

Bœuf (origine UE)

Filet de bœuf servi avec une sauce au foie gras

Rognons de veau (origine UE)

Rognons de veau flambés au genièvre



Sélection de fromages

Ou

Choix de desserts fait maison





Menu Plaisir de Sens à 36 €



La 1^{ère} entrée, plat principal, fromage ou dessert

Menu Envolée des Saveurs à 44 €

La 2^{ème} entrée, plat principal, fromage ou dessert

Menu Escapade Gourmande à 55 €

La 1^{ère} et 2^{ème} entrée, sorbet, plat principal, fromage ou dessert

*** Les menus suivants vous seront proposés de vive voix**

*** Menu « inspiration du jour » à 27 €**

*servis **uniquement du lundi au vendredi***

*** Menu végétarien et végétalien à 27 €**

*** Menu enfant entre 12 et 27 € (ou plus selon le choix des plats)**
choisi à la carte en petite part ou autre proposition

Choix à la carte :

1^{ère} entrée 15 € 2^{ème} entrée 22 € Plat principal 28 €
Assiette de fromages 8 € Choix de dessert 8 €



Plats « Fait maison » : tous nos plats sont préparés sur place à partir de produits bruts



Sur simple signalement de votre allergie nous pouvons éviter la plupart des allergènes dans les préparations. La liste est disponible à l'accueil.

Nos prix s'entendent taxes et services inclus.
Nos viandes sont d'origine Française, Union Européenne

*Demandez notre
boîte à thés/infusions Kusmi MEO*

Appetizer

1st Starter

Foie gras (origin FR or EU)

Home made duck foie gras, with butternut squash chutney, brioche



Captain's platter



Smoked salmon, small pastry with queen scallops and leek,
Dunkirk mussels gratinés

Quail (origin FR)

Mixed salad with preserved quail legs, soft boiled egg, red wine sauce

2nd Starter

Veal sweet breads (origin UE)

Veal sweetbreads with assorted mushrooms

Catch of the day

Assortment of fish depending on the catch, white butter sauce

King prawns

King prawns on a skewer, flambés with whisky, crushed tomatoes

Main course

Turbot (+ 4 €)

Fillet of turbot with chanterelle mushrooms

Monkfish

Medallions of monkfish served with shellfish cream sauce



Iberian pork (origin ES)

Pork secreto prepared with chorizo sauce

Beef (origin UE)

Beef fillet, foie gras sauce

Kidneys (origin UE)

Veal kidneys, flambés with local gin "jenever"



Selection of cheeses

Or

Choice of home-made desserts





Menu Plaisir des Sens 36 €



1st starter, main dish, cheese or dessert

Menu Envolee des Saveurs 44 €

2nd starter, main dish, cheese or dessert

Menu Escapade Gourmande 55 €

1st and 2nd starter, sorbet, main dish, cheese or dessert

*** The following 3 menus will be proposed by our head waiter**

*** Menu « inspiration of the day » 27 €**

starter, main course and dessert chosen daily.

Only served on weekdays.

*** Vegetarian and vegan menu 27 €**

*** Children's menu between 12 and 27 €**

(small portions à la carte or other selections)

The rates à la carte are :

1st starter 15 € 2nd starter 22 € Main course 28 €

Cheese plate 8 €

Choice of dessert 8 €



Dishes "homemade" : all our dishes are prepared on site from raw products



***By reporting your allergy, we can avoid most of the allergens in our preparations.
The list is available at reception.***

Service and taxes are included.

All our meat originates from France, and within the EU

Ask for our tea and infusion Kusmi box MEO

Smaakopwekkertje

1^{ste} Voorgerecht

Eendenlever (afkomst FR en EU)

Zelfbereide eendenlever met butternut pompoen chutney, brioche



Salade van de kapitein



Gerookte zalm, feuilleté van kleine St Jacobsschelpen met prei,
Duinkerke gegratineerde mosselen

Kwartel (afkomst FR)

Sla met gekonfijte kwartelbeentjes, zachtgekookt ei met rode wijnsaus

2^{de} Voorgerecht

Kalfszwezeriken (afkomst UE)

Kalfszwezeriken bereid met assortiment van paddenstoelen

Terug van visvangst

Assortiment van vis volgens de markt, in een witte botersaus

Gamba's

Brochette van gamba's, geflambeerd met whisky, concassée van tomaten

Hoofdschotel

Tarbot (+4 €)

Tarbotfilet met garnituur van cantharellen



Staaervis

Medaillons van staaervis met schaaldierensaus

Iberisch varkensvlees (afkomst ES)

Secreto van varkensvlees, saus bereid met chorizo

Rund (afkomst UE)

Gegrilde ossenhaas met eendenleversaus

Niertjes (afkomst UE)

Kalfsniertjes, geflambeerd met jenever van de streek



Kaasbord

of

Keuze van zelfgemaakte nagerechten





Menu Plaisir des Sens 36 €



Keuze uit het 1^{ste} voorgerecht, hoofdgerecht, kaas of nagerecht

Menu Envolée des Saveurs 44 €

Keuze uit het 2de voorgerecht, hoofdgerecht, kaas of nagerecht

Menu Escapade Gourmande 55 €

1^{ste} en 2de voorgerecht, sorbet, hoofdgerecht, kaas of nagerecht

De volgende 3 menu's worden u persoonlijk toegelicht

*** Menu "inspiratie van de dag" 27 €**

Voorgerecht, hoofdgerecht, kaas of nagerecht van de dagelijkse markt.

Alleen bediend op wekdagen.

*** Vegetarisch en veganistisch menu 27 €**

Kindermenu tussen 12 en 27 € (of duurder volgens menu keuze)

à la carte gekozen, in kleinere hoeveelheden naar gelang behoefte of ander voorstel.

Prijis à la carte :

*1^{ste} voorgerecht 15 € 2^{de} voorgerecht 22 € Hoofdgerecht 28 €
Kaasbord 8 € Nagerecht 8 €*



Gerechten « homemade » : alle gerechten worden ter plaatse bereid vanaf basisproducten



***Bij het vermelden van uw allergie kunnen we de meeste menu's aanpassen.
De lijst is verkrijgbaar bij de receptie.***

*Onze prijzen zijn BTW en bediening inbegrepen
Het vlees dat wij opdienen is van Franse en Europese afkomst*

Vraag ook naar onze speciale selectie Kusmi thee en kruidenthee MEO