



Menu du Chef :

Entrée / Voorgerecht:

Terrine du Chef

/

Paté van de Chef

Plat / Hoofdgerecht :

Souris d'agneau, basse température
sauce Miel et Romarin

/

*Slow Cooked Lamsschenkel,
Honing en Rosmarijn sauce*

Dessert / Nagerecht:

Poire "Belle Hélène"

/

"Belle Hélène" Peer

38,00 €

Nos Suggestions/ Onze Suggesties :

Entrées / Voorgerechten :

-Huîtres Pl. de Zélande, *Zeelandse Oesters*
par 6 , 9 ou 12 24 / 36 / 48 €

-Terrine du Chef "Maison" 13,80€
Huisgemaakte Paté van de Chef

-Salade de Chèvre Chaud 16,50€
Warme Geitenkaas Salade

-Coquilles St-Jacques, *St-Jakobsschelpen*
Meunières, Gebakken 23,50€
A l'Ail, met Look 24,50€

Plats / Hoofdgerechten :

-Pavé de Boeuf "Père Quentin" 24,50€
Rund Steak "Père Quentin"

-Ris de Veau Sauce Archiduc, 33,50€
Pommes Dûchesse
Kalf Zwezerik, Archiduc Sauce

-Souris d'Agneau, Miel Romarin 24,50€
Lamsschenkel, honing en Rosmarijn

-Skrei rôti, épinards au beurre 26,90€
Gebakken Skrei, spinazie

-Parmentier de Queue de Boeuf, 18,90€
Sauce Porto
Parmentier ossestaart Portosaus