

Karen Torosyan en zijn team stellen u voor

Voorgerechten

Makreel, twee bereidingen, ruw in zout en half gekookt,
inktvis, zuring, dashi 22,00 €

“Mosselen en frietjes” 18,00 €

Sint-Jacobsschelpen uit Erquy, groene kool, butternut 25,00 €

Champignons-soep, kastanjes, parmesaan, Baskisch spek 17,00 €

Krokantje van gerookte haring en aardappel 19,00 €

Rundscarpaccio BBB, crème van parmesaan Reggiano 21,00 €

Mousse van gerookte paling, krokante kalfswangetjes van Corrèze, appel,
miso 21,00 €

Nougat van belgische Ganzelever uit “La Ferme de la Tour”, mispel, Medjoul-
dadels, verjus 31,00 €

Vis

Inktvis uit Biarritz, Espelette-peper, bio boekweit,
bouillon van langoustines 29,00 €

Gebakken zeebaarsfilet met z'n aromaten, grond-witloof, algenjus 28,00 €

Paling in t' groen, melo-cakes van aardappel, citroen-bio 32,00 €

Gebakken « pré-salé kabeljauw », coco-bonen uit « Paimpol » 31,00 €

Rund

Parmentier van rundswangen uit Charolais, chlorophylle van verse kruiden,
Cecina 24,00 €

Tussenribstuk Simmental uit Beieren (2 personen) 31,00 € / pp

Américain 20,00 €

Lam

Lamsvlees bio van de Belle-Vue hoeve (Etalle, België) gebakken 36,00 €

Varken

Krokante varkenspoten en varkenswangetjes uit Baskenland 24,00 €

Gevogelte

Opgevulde Parelhoenborst uit Normandië « Label rouge » 29,00 €

Jonge duif uit Anjou "Royal", gegrild in de houtskooloven 39,00 €

Kalf

Gebakken ribstuk van het melkkalf uit Corrèze, gerookte wortel en
aardappelstoemp (2 personen) 42,00 € / pp.

**Onze keuze van rund geaffineerd in de kelders van "La Paix"
gebakken in Jospier-oven, argentijnse houtskool**

Tussenribstuk Simmental uit Beieren (2 personen) 36,00 € /pp.

Ribstuk Simmental uit Beieren (2 personen) 39,00 € /pp.

**Rundskraai Black Angus van het huis Metzger,
enkel BLEU geserveerd 39,00 €**

*Onze vleesgerechten zijn vergezeld met seizoensgroenten, salade,
béarnaise met hoeveboter, frieten "ossevet" of
mousseline van Ratte-aardappel met karnemelk*

Vegetarisch

Risotto Carnaroli, seizoensgroenten 22,00 €

Menu's

Lunch, 2 gerechten, uitsluitend van dinsdag tot vrijdag, 's middags 27,00 €

Menu 3 gerechten, enkel voor het volledige gezelschap van de tafel 36,00 €

Menu 5 gerechten, enkel voor het volledige gezelschap van de tafel 60,00 €

Nagerechten

Taartje met citrusvruchten en meringue 12,00 €

Javanais met gezouten boter, Campari-sorbet 12,00 €

Krokant gebakken "verloren brood", Bourbon vanille-ijs, appel 12,00 €

« 3 x chocolade », cacao-sorbet, 12,00 €

Peer-Macaron, amandel 12,00 €

Dame blanche 12,00 €

Kaasbord 14,00 €