

Tables



Gastronomisch 3 Gangen Menu

“ Une Patience wordt U aangeboden”

Gamba, Paling, Buikspek, Gepekelde groenten, Kruidige Dressing

Skrei van de Lovoten, Jonge prei, Spinazie, Ravioli en Jus van Schaaldieren

Dessert van de Chef
Of
Europees Kaasbordje (sup. 6.00 €)

Menu Wijzigen van gerechten is Supplément € 42.00

Maand Menu Tables

Suggestie 5 Gangen Menu

Aperitief Maison en « une Patience » wordt U aangeboden door het Tables Team

Gamba, Paling, Buikspek, Gepekelde groenten, Kruidige Dressing

Gebakken Ganzenlever, Sint Jacob, Witloof, Appel en Brioche

Skrei van de Lovoten, Jonge prei, Spinazie, Ravioli en Jus van Schaaldieren

Europees Kaasbordje

Of

Finger food Caramello

Menu Wijzigen van gerechten is Supplément € 62.00

Voorgerechten

Tartaar van Meritus, Krab en St. Jacques, Balsamico en Sinaasappel € 29.00
Terrine van Ganzenlever, Gerookte Eend, notenbroodje, Compote van Rode ui € 29.00
Scampi's, "Black Tiger" van het huis € 25.00
Ambachtelijk Gerookte Noorse Zalm € 25.00
Gebakken Ganzenlever, Sint Jacob, Witloof, Appel en Brioche €29,00
Gamba, Paling, Buikspek, Gepekeld groenten, Kruidige Dressing € 27,00

Soepen

Groenten Soepje Henry IV € 9.00

Hoofdgerechten

Nieuw-Zeelands Lam, Jonge Groenten, Dauphinoise, Graanmosterd, Honing en Tijm € 36.00
Rundfilet "Belgisch Wit Blauw", cognac en room van verse Pepers € 36.00
Kabeljauw "en Papillot", fijne groentjes en Champagnesaus € 34,00
Noordzeetong "Meunier" op Traditionele wijze 450 gram € Dagprijs
Zeevruchten, Lotte, Tong, Zalm, Gamba en St. Jacques met witte wijn en Saffraan € 36.00
Skrei van de Lovoten, Jonge prei, Spinazie, Ravioli en Jus van Schaaldieren 36,00

Europees Kaasbordje € 12.50

Dessert

"Dessert van de maand" € 12.50

Huis bereidt Vanille ijs met Warme Chocolade € 10.00