

# Tables



## Gastronomisch 3 Gangen Menu

“ Une Patience wordt U aangeboden”

Tonijn, Sint Jacob, Framboos, Rode  
Biet en Vanille Olie

Eend, Sinaas, Zoete Aardappel, Jus  
van Zwarte Knoflook

Structuren met Limoen en Limoncello  
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

Tonijn, Sint Jacob, Framboos, Rode Biet en  
Vanille Olie

Tarte Tatin van Kers Tomaten, Rode Ui,  
Groenlandse Heilbot en Pesto

Eend, Sinaas, Zoete Aardappel, Jus van Zwarte  
Knoflook

**Europees Kaasbordje**

Of

Structuren met Limoen en Limoncello

Menu Wijzigen van gerechten en aperitief is Supplément € 62.00

Voor de optimale kwaliteit serveren we Vanaf 5 personen enkel de menu's per tafel

## **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  
Tonijn, Sint Jacob, Framboos, Rode Biet en Vanille Olie € 28,00  
Tarte Tatin van Kers Tomaten, Rode Ui, Groenlandse Heilbot en Pesto € 28,00

## **Soepen**

- Groenten Soepje Henry IV € 9.00

## **Hoofdgerechten**

- Nieuw-Zeelands Lam, Jonge Groenten, Dauphinoise, Graanmosterd, Honing en Tijm € 36.00  
Rundsfilet "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, Sint Jacob, Champagne en Saffraan Sausje € 36.00  
Eend, Sinaas, Zoete Aardappel, Jus van Zwarte Knoflook € 36.00

- Europees Kaasbordje** € 12.50

## **Dessert**

- "Dessert van de maand" € 12.50  
Huis bereid Vanille ijs met Warme Chocolade € 10.00