



Gastronomisch 3 Gangen Menu

“ Une Patience wordt U aangeboden”

Kalfstartaar, Panacotta Van Père
Joseph en Wasabi Mayonnaise

Zeevruchten, Lotte, Tong, Zalm,
Gamba, kruiden Risotto en Champagne
Sausje

Variaties met Chocolade, Rode
Vruchten en Cheese cake
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

Kalfstartaar, Panacotta Van Père Joseph en
Wasabi Mayonnaise

Velouté Van Jonge Prei , Gerookte Zalm en
Griekse Yoghurt

Zeevruchten, Lotte, Tong, Zalm, Gamba, kruiden
Risotto en Champagne sausje

Europees Kaasbordje

Of

Chocolade Mousse, Advocaat en Sinaasappel

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
Kalfstartaar, Panacotta Van Père Joseph en Wasabi Mayonaise € 26,00
Velouté Van Jonge Prei , Gerookte Zalm en Griekse Yoghurt € 24,00

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, kruiden Risotto en Champagne sausje € 36.00

Europees Kaasbordje € 12.50

Dessert

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