



Gastronomisch 3 Gangen Menu

“ Une Patience wordt U aangeboden”

Kwartel, Fregola, Lierse Asperges en
groene kruiden Vinaigrette

Roodbaars, Paprika, Courgette,
Aubergine, Tomaat en Zuiderse
Aromaten

Fantasie Rond rode Vruchten
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

Kwartel, Fregola, Lierse Asperges en groene
kruiden Vinaigrette

Gemarineerde Zalm, Rode Biet, Groene Appel
en Witloof

Roodbaars, Paprika, Courgette, Aubergine,
Tomaat en Zuiderse Aromaten

Europees Kaasbordje

Of

Fantasie rond Rode vruchten

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
Kwartel, Fregola, Lierse Asperges en groene kruiden Vinaigrette € 28,00
Gemarineerde Zalm, Rode Biet, Groene Appel en Witloof € 28,00

Soepen

- Groenten Soepje Henry IV € 9.00

Hoofdgerechten

- Nieuw-Zeelands Lam, Jonge Groenten, Dauphinoise, Graanmosterd, Honing en Tijn € 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
Roodbaars, Paprika, Courgette, Aubergine, Tomaat en Zuiderse Aromaten € 36.00

Europees Kaasbordje € 12.50

Dessert

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