



AVEC L'APÉRITIEF

CAVIAR 'PERLE IMPERIAL' 10g

IRISH MOR NO. 4

*a piece
per six*

ZEEUWSE CREUSES NO. 3

*a piece
per six*

TOAST
CANNIBALE
EEL
CREVETTES
SALMON
TOMATO

SHRIMP CROQUETTES *2pcs*

BAYONNE HAM

CRUDITE

OLIVES

APERITIEF PLATEAU



PETIT

BOUILLABAISE

COD, KOKKELS FROM ZEELAND, GREY SHRIMP

RIS DE VEAU, SAUCE SUPRÊME

SWEETBREADS, CELERIAC, VERJUICE

LANGOUSTINE SALAD

TOMATO, LOVAGE, CITRUS, VANILLA

PEAS FROM THE BBQ

POIVRON, SORREL, CHERVIL

KOKKELS FROM ZEELAND

PASTIS, PARSLEY

MACKEREL

CUCUMBER, GINGER, CHIVES



GRAND

SEABASS, SAUCE VIERGE

WHOLE SEABASS 600g, GREEN HERB SAUCE

STEAK AU POIVRE CONCASSÉ

TOURNEDOS 200g, BEATEN PEPPER, COGNAC SAUCE

CHICKEN SUPREME

AUBERGINE, JUS DE VOLAILLE, BOQUERONES

TARBOTIN

TARBOTIN 400g, BEURRE BLANC, GRENOBLOISE SAUCE

1/2 LOBSTER

PARMESAN CHEESE, BISQUE, PURSLANE,

SIDES

FRIES

SALAD

WHITE ASPARAGUS

POTATO MOUSSELINE

SUPPLEMENT

CAVIAR 10g

FOIE GRAS



CHEF'S MENU

4 COURSES

MACKEREL
BOUILLABAISE
LAMB
DAME BLANCHE

MENU DU JOUR
(until 14:30)



DESSERTS

DAME BLANCHE

STRAWBERRY WITH CREME SUISSE AND PISTACHE

COUPE 'LE DERNIER' COLONEL
CHERRY, CHARTREUSE, LIME, GIN

ESPRESSO MARTINI



CHEESES

AURELIE
KEIEMS BLOEMPJE
OLD GROENDAL
LE ROMPI
ACHELSE BLAUWE

CHEESE PLATTER



DESSERT WINES

COTEAUX DE LAYON
Domaine Cady, 2022

CHATEAU CABIDOS
Gaston Phoebus Doux Comte Toloson, 2017

SAUTERNES
Château d'Yquem, 1er Grand Cru Classé, 2019