

**Nos plats de septembre/onze borden van  
september (11euros) :**

*\*La ballotine de poulet fermier & ris de veau aux  
artichauts, coulis de pois*

***Ballotine van scharrelkippen & kalfszwezerik met  
artisjokken, erwten coulis***

*\*Les langoustines rôties au thym, mousseline de patate  
douce & coco*

***Geroosterde langoustines met tijm, mousseline van  
zoete aardappel & kokos***

*\*Aile de raie aux petits légumes, crémeuse d'écrevisses*

***Schaatsvleugel gevuld met groenten, romige  
rivierkreeft***

*\*L'hamburger de boeuf grillé, oignon rouge caramélisé  
& foie gras de canard*

***Gegrilde rundvlees burger, gekarameliseerde rode  
uien & eendenlever***

*\*Feuilleté de chèvre & Herves au sirop de Liège &  
balsamique*

***Geitenkaas & Herves bladerdeeg, kurkensiroop &  
balsamico***

*\*Tartare de bar au sésame & buffala, eau de tomate & avocat*

***Sesam zeebaars tartaar & buffala, tomatenwater & avocado***

*\*La cassolette de moules de Zeelande au beurre de crustacés*

***Zeeuwse mossel ovenschotel met schaaldierenboter***

*\*Le sauté de rognon de veau & gésier de canard aux girolles*

***Gebakken kalfsnier & eendenmaag met cantharellen***