

SUGGESTIES VAN DE CHEF

Voorgerecht :

- Carpaccio van rund met truffelmayonnaise € 25
- 1/2 kreeft "belle vue" of in de look € 32
- Tartaar van zalm en kruidensaus € 22
- Oester fine Claires € 4 / stuk

Hoofdgerecht:

- Steak tartare Ogh style € 28
- Varkenswangen beenhouwerij Lavens met Kasteelbier Rouge € 28
- Kabeljauw Oostendaise € 34
- Kreeft "Belle vue" of in de look 650 gram € 52
- Bouillabaisse met 1/2 kreeft (2 personen) € 82
- Osso buco Milanaise € 28
- Schorsvel bordelaise (rode wijnsaus) € 32

Suggestiewijnen:

wit : Joseph Drouhin Mâcon-Lugny Les Crays Bourgogne

rood : Le Clos Du Serres Terrasses Du Larzac Languedoc

glas: € 10 - 1/4l: € 20 - 1/2l: € 30 - Fles : € 38