

Lunch / €49
enkel 's middags, niet op feestdagen

Bordje Jámon Iberico

Voorgerecht

Extra tussen gerecht + €14

Hoofdgerecht

Dessert

All-in formule
(2 glazen wijn, water en koffie)
+/ €26

LA SUITE SAnS
CRAVATE

—

Openingsuren

Lunch

Laatste bestelling voor de keuken om 13.30u
We sluiten dan het restaurant respectievelijk om 15.30u

Diner

Laatste bestelling voor de keuken om 21u
We sluiten dan het restaurant respectievelijk om 23.30u

Wij zijn gesloten op

zondag/ woensdag en donderdag

Het respecteren van deze uren is noodzakelijk
om binnen de strakke contouren van de personeelswetgeving
te kunnen blijven functioneren.

LA SUITE SAnS CRAVATE

Voorgerechten

Cevenne ui ,varkenspoot en slakjes

Gekonfijte ui opgevuld met ragout van Kintoa varkenspoot en slakjes €28

Salade van eekhoortjesbrood

ingelegde en rauwe plakjes cèpes , macvin dressing gnoccis , walnoot en iberico kaakspek €29

Coquilles in hun schelp

gegaard in hun schelp met verveine en zeewierboter ingelegde boterboontjes en vinaigrette €31

Platte Zeeuwse oesters en zuurkool (6st)

Oesters en zuurkool bereidt in gewürztraminer €36
supplement 12gr kaviaar Oscietra + €29

Langoustines en zure room

fris gemarineerde langoustinestaart €42
citroenschil en zure room , brioche en zeewier
supplement 15gr kaviaar Oscietra + €36

Ons Spit

Ganzenlever aan ons spit /2cts

langzaam geroosterd, ingelegde kersen
jus van gevogelte met oude Banyuls azijn "La Guinelle"
pp/€29

Al onze gerechten bevatten gluten en/of melkproducten.
Wij proberen het aan te passen enkel waar mogelijk is.

LA SUITE SAnS CRAVATE

Hoofdgerechten

Tarbot uit Nieuwpoort

geroosterd op onze BBQ , frisgroene kruidenmousseline €61
cassoulet van ratte aardappeltjes en paddenstoelen

Zeetong met garnaltjes

Zacht gepocheerd, jus van garnalen ,open ravioli met €49
grijze garnaltjes prei en gesmolten tomaat

Grijze patrijs in cocotte

traditioneel bereidt met boter in cocotte €51
zoetzure crème van pompoen , appel en curry
witte pens en snijboontjes

Vol au vent à la Financière /2cts

Bladerdeeg gebak opgevuld met kalfszwezerik, tong en
niertjes, gevogelte quenelles en borstvlies.
Kort gebakken rivierkreeftjes
Alles overgoten met sercial madeira jus en truffel
pp/€65

Ons Spit

Txogitxu filet pur met spek /2cts

gelardeerd met Baskisch spek ,rosé gebakken
vleesjus met rode wijn
bouillon aardappelen met spek en ui
pp/€41

Al onze gerechten bevatten gluten en/of melkproducten.
Wij proberen het aan te passen enkel waar mogelijk.