

## Menu Cabane

### Tonijn

Middellandse zee tonijn à la Niçoise, olijvenbrioche en ansjovismayonaise

### Zeebaars

Zeebaars op het vel gebakken met tijmbloempjes, gepofte kerstomaatjes en courgette, barilotto en verveinebouillon

### Kreeft\*

Kreeft met geschroeide asperge, zeekraal en aspergerisotto

### Kalf

Kalfslende gebraseerd met wilde kruiden, geglaceerde jonge wortel met citroenzestes, tuinbonen en erwtenpuree, crumble van gerookt Elzasser spek

### Dessert

Kaas of dessert

## Cabane tradition

### Eerste bord

#### Tonijn

Middellandse zee tonijn à la Niçoise, olijvenbrioche en ansjovismayonaise

#### Rund

Tartaar van Holstein rund met kwarteleitjes en slahart, salsa verde met augurk en kappertjes, bitterballetjes van gerookte runderwang

#### Krab

Cannelloni van Noordzee krab, krabjus met venkel en bouchotmosseltjes, limoensabayon

#### Jamon

Jamon Iberico, truffelcrostini met cœur de bœuf tomaat, basilicumolie en compote van groene tomaat

### Tweede bord

#### Kreeft

Kreeftenstaart gebakken met citroentijm, geschroeide asperges en zeekraal, aspergerisotto

#### Zeebaars

Zeebaars op het vel gebakken met tijmbloempjes, gepofte kerstomaatjes en courgette, barilotto en verveinebouillon

#### Kalf

Kalfslende gebraseerd met wilde kruiden, geglaceerde jonge wortel met citroenzestes, tuinbonen en erwtenpuree, crumble van gerookt Elzasser spek

#### Zwezerik

Krokant gebakken kalfszwezerik met groene asperges, lenteui en sinaasappel, kalfsjus met chorizo, salie en sinaasappelzestes

## Desserten

### **Kaas**

Kaasassortiment Van Tricht met getoast mueslibrood

### **Choctherapie**

Drie dessertjes, koud en warm, met chocolade

### **Praliné**

Vanille roomijssoesjes met crème van mascarpone en hazelnoot, Siciliaanse hazelnootkaramel

### **Rood fruit**

Sorbet van duindoorn met framboos en blauwe bes, aardbeiensoepje en meringue

*Op voorafgaandelijk verzoek maken wij vegetarische of veganistische gerechten*

Cabane tradition : 78 €, keuze uit eerste en tweede bord met kaas of dessert à la carte

Menu Cabane : 76 € voor het gehele menu of 64 € zonder \* (het menu dient per tafel te worden besteld)

Lunchmenu (12.00-14.00) : 40 €, 2 gangen met kaas of dessert, voorgesteld door de chef (per tafel)

De smaak van de dag (op dinsdag-, woensdag- en donderdagavond) : 42 € of 54 € met 2 glazen aangepaste wijn  
2 gangen met kaas of dessert, voorgesteld door de chef (per tafel)

*Ruime keuze aan wijnen per glas en uitgebreide wijnkaart*

*Afwijkende openingsuren zomer 2021 :*

*Lunch : enkel op donderdag : 12.00 – 14.00 (sluiting 16.00)*

*Diner : dinsdag tot en met zaterdag : 18.00 – 20.00 (sluiting 23.30)*

*Gelieve te reserveren via onze website*

*Verlof van 16 juli tot en met 5 augustus*