

# Menu Gourmand 2019

*Aperitief Champagne Lallier of Omer*

*Apéritif Champagne Lallier ou Omer*

~ ~ ~

Carpaccio van tomaat met Burrata en Parma ham  
*Carpaccio de tomates avec Burrata et jambon de Parme*

**OF / OU**

Asperges op Vlaamse wijze  
*Asperges à la Flamande*

~ ~ ~

Chateaubriand met hofmeesterboter en witloofsalade  
*Chateaubriand, beurre maître d'hôtel et salade de chicorée*

**OF / OU**

Suprême van jonge Tarbot met lentegroentjes en limoensaus  
*Suprême de Turbot aux légumes de printemps et sauce à la Lime*

**OF / OU**

Entrecôte « Dierendonck selectie » met béarnaisesaus en verse frietjes (+10,00 €)  
*Entrecôte « Sélection Dierendonck » à la sauce béarnaise et pommes frites (+10,00 €)*

~ ~ ~

Coupe aardbei  
*Coupe fraises*

**OF / OU**

Irish Coffee  
*Irish Coffee*

~ ~ ~

Koffie met versnaperingen  
*Café et ses mignardises*

**70,00 € per persoon**

**met aperitief, aangepaste wijnen en waters inbegrepen tot aan de koffie**

**70,00 € par personne**

*avec l'apéritif, les vins adaptés et eaux compris jusqu'au café*