

# KREEFTMENU

Vrijdag 5 juni 2026 's middags : aan tafel 12u tot 13u

Zaterdag 6 juni 2026 's avonds : aan tafel 18u45

Kreeftgazpacho met tomaten, brood met inktvisinkt en sesam

\*\*\*

Bavarois van kreeft met gegrilde courgettes, kroketje van kreeft en Parijse champignons. Tartelette van kreeft en Bretonse zeewieren

\*\*\*

Courgettebloem gevuld met gerookte kreeft, vanilleboter

\*\*\*

Halve kreeft in de schelp op wijze "Thermidor", Italiaanse polenta met basilicum, vergezeld van mini-artisjokken en venkel met saffraan

\*\*\*

Lauwwarme clafoutis van kersen, coulis van rood fruit, cuberdonijs

Menu all – in met aangepaste wijnen incl aperitief: 79,00€

Menu zonder dranken: 62,00€



# MENU HOMARD

Vendredi 5 juin 2026 le midi : à table 12h à 13h

Samedi 6 juin 2026 en soirée : à table 18h45

Gaspacho de homard et tomates, pain à l'encre de seiche et sésame

\*\*\*

Bavarois de homard et courgettes grillées, croquette de homard et champignons de Paris. Tartelette de homard et algues Bretonnes

\*\*\*

Fleur de courgette farcie au homard fumé, beurre à la vanille

\*\*\*

Demi-homard en coquille façon "Thermidor", polenta Italienne au basilic accompagné de ses mini-artichauts et mini-fenouils au safran

\*\*\*\*

Clafoutis tiède aux cerises, coulis de fruits rouges, glace cuberdon

Menu tout compris avec vins adaptés, apéritif inclus : 79,00€

Menu sans boissons : 62,00€

