

n9ne

RESTAURANT

€ 35

VOORGERECHTEN – ENTREES

Bloemkoolroomsoep met Sint Jacobs schelpen à la plancha
Crème de chou-fleur et coquilles St Jacques à la plancha

OU/OF

Gemarineerde haring, gele frisée sla, zoete aardappelen en hazelnootolie
Hareng mariné, frisée jaune et patates douces, huile de noisette

HOOFDGERECHTEN – PLATS

“Le bol d’Hubert” met pompoen, kipfilet en kaasfondue
“Le bol D'Hubert” au potimarron et blanc de volaille, fondue savoyarde

OU/OF

Skreïfilet, risotto met jus van peterselie en zachte look
Filet de skrei ,risotto aux jus de persil et ail doux

NAGERECHTEN – DESSERTS

Lauw geserveerde “Pastis Gascon” en amandelmelkijis
Le pastis gascon servi tiède, glace au lait d'amande

OU/OF

Bordje van gerijpte kazen en notenbrood
Assiette de fromages affinés et pain aux noix