

## Voorgerechten

Kaaskroketjes / Oud-Brugse kaas / citroen **13,50**

Garnaalkroketjes / peterselie / citroen **14,50**

Bisque van kreeft / cognac **15,00**

Gamba's gegrild / aioli / fris slaatje **19,50**

Wijngaardslakjes (zonder huis!) / look / sjalot /  
trostomaat / witte wijn / bosuitjes **15,00**

Kroketje van kalfswang met wilde morieljes / ganache van  
ganzenlever / Pata Negra met koningskappers / truffelmayonaise /  
crème van Grana Padanokaas **19,00**

## Hoofdgerechten

Gegrilde gamba's / Zuiders sausje van tomaat met een toets van  
look en basilicumolie / wilde rijst met gestoofde sjalot  
en fijne tuinkruiden **25,50**

Gegrilde zeebaarsfilet / tartaresaus /  
fris slaatje / frietjes **25,00**

Paling in 't groen **28,00**

Paling gebakken in hoeveboter / tartaresaus **28,00**

Paling in kreeftensaus **29,00**

Gekonfijte eendenbout / kastanjechampignons / crème van  
eekhoortjesbrood / kalfsjus met morieljes **24,00**

## Nagerechten

Dame Blanche / verse slagroom	9,00
Babas met rum / vanilleroomijs / crème vierge	9,00
Moelleux van bittere chocolade	10,00
Assortiment kaasjes	14,00

## Suggesties

Gebakken ganzenlever / appelcompôte / rozijntjes / speculoostoets / kalfsjus met Calvados

**VG à la carte: € 24,-** (menu: suppl. € 8,50)

Secreto 07 : vlees van het Rubia Callega-rund uit Gallicië, ingewreven met 7 kruiden en 7 weken gerijpt en gedroogd.

**VG à la carte: € 24,-** (menu: suppl. € 8,50)

Gesauteerde kalfszwezerik / shiitake / kalfsjus met morieltjes

**VG à la carte: € 25,-** (menu: suppl. € 9,50) **HG à la carte: € 34,-** (menu: suppl. € 10,-)

Gegrilde paardenentrecôte / aardappeltaartje / witlofslaatje / Provençaalse saus

**HG à la carte: € 26,50** (menu: suppl. € 4,50)

