

A detailed topographic map pattern consisting of numerous thin, grey contour lines that create a complex, organic, and textured appearance across the left side of the page. The lines vary in density and curvature, suggesting a landscape with varying elevations and features.

# A LA CARTE MENU

De chef, Vincent Masson, en zijn ploeg, stellen u de nieuwe kaart van L'Épicerie voor, « Au gré des saisons » De chef, Vincent Masson, en zijn ploeg, stellen u de nieuwe kaart van L'Épicerie voor, « Au gré des saisons »

## « Kruiden en aromatische planten »

### De gezouten gerechten



Tonkabonen & Paling & Aardperen 18.00€

Ontgrate filet van paling, mousseline van aardperen, tonkabonen



Granaatappel & Eendenlever & Amandelen 18.00€

In de pan gebakken eendenlever, pruimen en geraspte tonkabonen

Zuiderse kruiden & Gamba's 18.00€

Gamba's met zuiderse kruiden, arancini met « Venere » rijst en basilicum



Jenever & « Marcassin 18.00€

Compositie rond konijn « Rex du Poitou », komijn en wortelen van verschillende kleuren

### De vegetarische hoek

Morieltjes & Selder 18.00€

Risotto van selder, gedroogde morieltjes, zacht gekookt ei, salade van kruiden



Herfstkruiden & Champignons 18.00€

Gebakken champignons naargelang het seizoen, zachte crème met een licht parfum van look, stick met « Oud Brugge »

### De Zee



Zwarte Kruiden & Noordzeetong 35.00€

Tong uit de Noordzee goudbruin gebakken in gezouten boter, zwarte kruiden en gebakken uien

Kervel & Sint-Jacobsschelp 28.00€

Nootjes van Sint-Jacobsschelp, kervel, frisse jus

Galanga & Zonnevis 28.00€

Bouillon met galanga, zonnevis en fijne reepjes van lente-ui

Kumquat & Roze goudbrasem & Venkel 26.00€

Roze goudbrasem op twee wijzes, venkel, vinaigrette met kumquat en koriander

Ijzerkruid & Tarbot 30.00€

Gegrilde tarbot, olie met ijzerkruid, krab, fijn taartje met kleine groentjes

### De Aarde

« Sarawak » zwarte Peper & Simmental Rundvlees 33.00€

Filet van rundvlees met Sarawak zwarte peper, frietjes gebakken in gansevet, salade van platte peterselie



Selder & Patrijs & Druiven 28.00€

In de braadpan gekookte kalfszwezerik met Raz el hanout, artisjokken en citroen

Koffiekruiden & Kalfsvlees uit de Corrèze 28.00€

Kalfsrib bestrooid met koffiekruiden, cantharellen en schorseneren



Speculoos & Colvert Eend & « Boule d'or » raapjes 28.00€

Colvert Eend gelakt met speculoos, « Boule d'or » raapjes en veenbessen



Cacao & Hinde & Butternut 30.00€

Hindebiefstuck, « Butternut », jus van champignons en cacao

## De Kaastafel



Bord van gerijpte Belgische kazen 11.00€

## De zoete gerechten

«Granny Smith» & Bittere chocolade & Calvados 10.00€  
Krokantje met « Granny Smith » appel, bittere chocolade en Calvados ijs



Speculoos & Bio yoghurt & Kweeper 10.00€  
Bio yoghurt, kweeper in verschillende texturen, speculoos

Maracaïbo chocolade & "Fleur de sel" & Kumquat  
10.00€

Dessert met mascarpone en lychee, sorbet met hibiscus, koekje met kokosnoot

Zwarte chocolade & Kruiden 10.00€

Assortiment van kleine dessertjes met chocolade

Fruit & Sorbet 10.00€

Bord met vers fruit en sorbet, amandelkoekjes



Gerecht op basis van « 100% Belgisch » producten

**Voor elke maaltijd gebruikt in L'Épicerie, geniet u van 2u gratis parking**