

Lobster Day

Tuesday and Wednesday or by reservation, the whole year through

Starters

Tasse de bisque de homard ' fine champagne'

Salade de foie gras aux herbes et homard tiède

Huîtres creuses de Zélande gratinées au champagne

* * *

Main Dishes

Seven preparations of half lobster (about 350 gr.)

Homard tiède en salade 'Belle-Vue'

Soupière de homard aux aromates à la nage

Homard grillé à l'estragon et ravioli

Poêlée de homard au curry

Navarin de homard grande tradition

Gratin de homard thermidor

Homard aux chicons, beurre moutarde et basilic frais

* * *

Coffee and light refreshments

* * *

60 euro per person (apéritif and wine not included)

Choice of wine and champagne per glass or à la carte