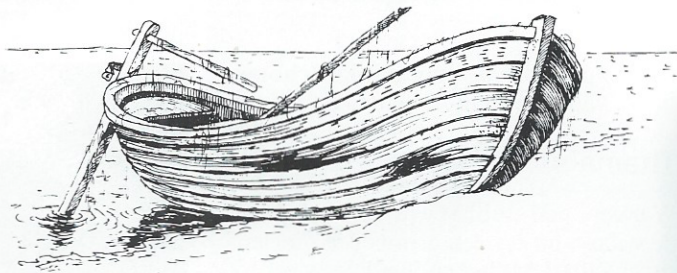


RESTAURANT

DE SLOEP



Kerstmenu

Consommé aux quatre légumes et cerfeuil

★

Foi d'Oie au Périgord « Mon Plaisir »

★

Le petot sorbet au Maré de Bourgogne

★

Delice de Magret de Canard
Ragout de champignons de forêt

★

La Buche de Noël

★

Le Mokka

★

Mignardisses

Prijs kerstmenu: 995 frank
Vooraf reserveren

Nieuwjaarsmenu

La demoiselle de Cherbourg aux jeunes légumes

Croquante salade nouvelle

★

Le consommé aux profiterolles

★

Le saumon frais braisé au meursault
beurre Nantais aux pistils de safran

★

Le sorbet au champagne

★

Médaille de filet de veau au calvados,
légumes fraîches de notre jardin

★

Surprise de nouvelle an

★

Cona Arabica

★

Mignardisses

Prijs Nieuwjaarsmenu: 1.595 frank

RESTAURANT DE SLOEP

Visserskaai 16

8400 Oostende

Tel. 059/50 44 39

Telex 81476

Creditcards: Eurocard - Visa - Diners

- American Express

Uitbaters: Wilfrieda Simoens

Chef: Peter Vermeesch -

Filip Vanderstraeten

Hofmeester: Bernard Van Eenoo

EEN GREEP UIT DE ZEE

Moot van heilbot, St.-Jacobsvrucht
langoustine en puree van spinazie

Maak een visfumet waarin u de 2 St.-
Jacobsvruchten, de langoustine en de moot
heilbot pocheerd. 10 minuten op kookpunt
houden.

150 gr. gehakte spinazie per persoon
stoven in verse boter, 1 dl. room en 1 dl.
fumet op de gewenste dikte laten uitkoken.
Afwerken met ei-geel en citroensap.

Garneer het bord met duchesse
aardappelen en nappeer met saus.

Plaats de moot van heilbot op het bord en
dien op met St.-Jacobsvrucht, Langoustine
en de gestoofde spinazie.

Een heerlijke greep uit de zee.

