

Apero:		
Bitterballen "Pegasus" dipsaus	per 6	€ 10
Garnaalkroketjes dipsaus	per 6	€ 12
Sneeuwkrabballetjes dipsaus	per 6	€ 12
Kalfszwezerikkroketjes dipsaus	per 6	€ 12
Wilde zalm huisgerookt garnituur	per 120gr	€ 8
Jamón de Iberico 100% Bellota	per 100gr	€ 20
Oesters "Utah Beach" opengedaan	per 6	€ 18
Bladerdeegkrans gevuld met ham of gerookte zalm of geitenkaas		€ 25
Soep:		
Veloute asperges gerookte zalm croutons		€ 8
Kreeftenbisque croutons cognacroom		€ 8
Rundsbouillon groenten		€ 8
Voorgerechten:		
Bio bietjes gepekeld ricotta notensla		€ 15
Bio tomaten gemarineerd buffelmozzarella basilicum		€ 18
Rund "Charolais" witte asperges gerookte mayonaise		€ 21
Terrine ganzenlever chutney ananas toast		€ 19
Wilde zalm gravad lax gepekeld groenten zure room		€ 19
Vitello tonato boontjes parmesan		€ 20
Kreeft zacht gegaard groentensalsa curryvinaigrette		€ 26
Lasagne van sneeuwkrab prei basilicum		€ 21
Asperges op z'n vlaams handgepelde garnalen		€ 19
Hoofdgerechten:		
Tarbot asperges geplette aardappel jus van schaaldieren		€ 35
Langoustines "Guilvinec" in de oven zuiderse groenten kruidenboter		€ 37
Zeebaars pasta truffel jus van eekhoortjesbrood		€ 34
Wilde zalm canneloni bladspinazie Parijse paddenstoelen buffelmozzarella		€ 20
Kabeljauwrug lentestoemp kokos&curry		€ 28
Bretoense kreeft als stoofpot seizoensgroenten kruidenjus		€ 39
Zeetong warme groentensalsa witte wijnsaus		€ 29
Kalfszwezerik sudderpotje tuinbonen Ratte de Touquet		€ 30
Bressekip morilles asperges Ratte de Touquet		€ 24
Nestduif uit Steenvoorde dooierzwam krieltjes Citroentijm		€ 30
Lasagne di mama		€ 15
Lasagne di mama veggie		€ 15
Lasagne di mama glutenvrij		€ 15
Witte worst pasta bladspinazie kokos & curry		€ 15
Nagerechten:		
Rood fruit limoncello pistache		€ 9
Mousse bittere chocolade witte chocolade cake		€ 9
Moelleux van bittere chocolade zonder gluten		€ 9
Tarte tatin "Pegasus" vanilleroom		€ 9
Rood fruit amandeldeeg (warm om te gratineren)		€ 9
Kaas van an de schrève (6) chutney notenbrood		€ 12

Losse producten:	
Broodjes "St-Bernardus Tripel&Smout per 3	€ 2.5
Royal Belgian Caviar "Gold label" 30gr	€ 39
Granola glutenvrij 100gr	€ 3
Dranken:	
Witte wijn Soalheiro Alma 2019 Portugal	€ 22
Witte wijn Holass "Grüner Veltliner" 2019 Oostenrijk	€ 29
Witte wijn Neethlinghof "Chardonnay" 2019 Zuid-Afrika	€ 17
Champagne Gosset "33Masterchefs" extra brut	€ 33
Rode wijn Masi "Campofiorin Ripasso" 2016 Italië	€ 23
Vlierbloesemsiroop 10cl	€ 6
Gin'Ops by Pegasus 50cl	€ 39
Gin'Ops by Pegasus 10cl	€ 12
Mocktail "Souvenir d'été" by Pegasus	€ 9.5