

TAVERNE



Van Snacks - Dagschotel - Toeristische menu en week-end menu tot gastronomische menu's.

RESTAURANT - TEA ROOM LOS ANGELES

Zeedijk 147 - Troonstraat 107 - 8400 Oostende. Tel. 059/50.52.07.

Gesloten op donderdag (buiten seizoen en feestdagen)

Sluitingsperiode: 2de helft november.
Credit Cards: Diners Club - Visa - Eurocard - American Express - Maaltijdcheque - Ticket Restaurant - Lunchcheck - Restocheck.

Uitbater: Freddy Lannoye en Marie-Louise Decuypere

Keukenchef: Desmadryl Frank

Hulpkokkin: Velghe Carine

Het restaurant naar ieders keus en beurs

Verzorgde snelle bediening, aangename sfeer met zeezicht, aangepaste muziek met orgelklanken (organist Vansteenkiste Robert).

TARBOTFILET MET SABAYON VAN LANGOUSTINES

Ingrediënten: 1 kg. tarbotfilet, 4 eierdooiers, 16 gepelde langoustinestaarten, langoustinefumet, een paar gesneden langoustinestaartjes.

De tarbotfilets in een geboterde slede leggen en begieten met visfumet. Vervolgens beboterd papier opleggen en pochieren. De eierdooiers opkloppen met de langoustinefumet tot een luchtig geheel. Afsmaken en de fijngesneden garnituur erbij voegen.

De gepocheerde filets op een warm bord schikken. De helft overgieten met de saus en de andere helft versieren met de gepelde staarten.

Opdienen met hertoginneardappelen én fleuron.



SINAASAPPELMOUSSE

Ingrediënten: 1/2 liter verse sinaasappelsap, 1/2 liter opgeklopte room, 2 eierdooiers, 4 eiwitten in sneeuw geklopt, 5 geweekte gelatinebladeren, 125 gram S en een scheutje grand marnier.

Het verse sinaasappelsap met de grand marnier en suiker lichtjes warmen. Nadien de gelatinebladeren bijvoegen en laten afkoelen. De dooiers erin mengen en de licht geklopte room bijvoegen. Vervolgens het eiwit inspatelen en alles in vormpjes gieten en laten opstijven in de koelkast. Versieren met sinaasappelschijfjes en slagroom.

HET RESTAURANT NAAR IEDERS KEUS EN BEURS