

IN EEN NIEUW KLEEDJE

ORANGERIE VAN DE AUBERGE DU PÊCHEUR

Wie dacht de Orangerie te kennen, het gastronomisch restaurant van de Auberge du Pêcheur in Deurle, wacht een verrassing bij het binnenkomen van de vernieuwde zaak. Het hoge balkenplafond en de authentieke open haard geven de ruimte een theatrale sfeer. De prachtige plankenvloer en de grote gebogen ramen moeten het orangeriegevoel versterken. Nu is dit een van de schitterendste eetplekken in de regio: de kronkelende Leie op de voorgrond, het groene landschap van weiden en velden omzoomd door bossen als achtergrond...

We krijgen een ruime ronde tafel - alle tafels zijn hier rond - dichtbij de uitbundig brandende haard. Gelukkig is het vuur na een kwartiertje zijn onstuimigheid kwijt en wordt het door het zaalpersoneel niet verder gevoed.

Ons gezelschap besluit aan de kaart te kiezen. Twee kiezen als voorgerecht voor een taartje van krab en avocado met gemarineerde tomaten en basilicumvinaigrette (€23), twee voor gegrilde kingkrabpoten met tijmboter en gekonfijte look (€26). Ook voor de hoofdgerechten vormen we duo's: tweemaal in olijfolie gebakken jonge makreel met krokant van ansjovis en tomaat, gevulde venkel, langoustine met szechuanpeper en sorbet van olijfolie (€22) en tweemaal marbré van rundvlees met verse pasta (€34). In het glas



'De kingkrabpoten zijn schitterend van smaak, het duo dat voor het krabtaartje ging heeft na proeven meteen spijt'

geven we de sommelier carte blanche. Omdat er iets te vieren valt, neemt iemand van het gezelschap de wijn voor zijn rekening, die rekening angstvallig geheim houdend voor de rest. In het salon dronken we al een glas champagne (€9,75) waarbij als hapje getoast brood en brandade van stokvis op tafel kwam. Heerlijk. Aan tafel wordt nog een wachtbordje geserveerd waarop zich een lauwe oester met gembervinaigrette, espuma van tomaat met grijze garnaltjes en

een erwtensoepje met spekjes bevinden. Alle drie gewoon top. Na een korte wachttijd komen de voorgerechten op tafel. De kingkrabpoten zijn ronduit schitterend van smaak, het duo dat voor het krabtaartje ging, heeft na proeven inderdaad een totaal andere en minder pittige wereld. In het glas komt een witte rioja, soepel en fruitig. Dan komen de hoofdgerechten. De makreel is watervers en het assortiment brengt de zon in je

bord. De olijfoliesorbet is een extra smaakmaker. Bij de heren die de marbré namen niets dan lof. Het vlees is perfect gegaard en ruim doorsneden van zwarte truffel en ganzenlever: een naadloos smaakgeheel. In het glas komen een witte wijn uit de streek van Béziers en een rode Côte du Rhône. Beide wijnen vormen een mooi en elegant geheel met de gerechten. De heren sluiten af met een dessert van ananas en een sorbet van bloedsinaasappel: verrukkelijk.

INFO

Orangerie - Auberge du Pêcheur
Pontstraat 41
9831 Deurle
Tel.: 09/282.31.44
Open van 12u tot 15u en van 18u tot 22u.
Gesloten op maandag, zondagavond en zaterdagmiddag.

PRAKTISCH

Bij mooi weer gooit men de orangeriedeuren open en wordt er gegeten aan de Leieboorden. Vlotte en vriendelijke bediening.

GEMIDDELDE PRIJS

Voorgerecht: €15 - 28
Hoofdgerechten: €22 - 34
Menu: €50 à 85
Lunch: €36 (€47 met wijn)
Jongeren onder 30 jaar eten een menu - wijn inclusief - voor €30 op dinsdag.

KORT

★★★★★

Chef Axel Colonna-Cesari legt de lat hoog en serveert een hedendaagse keuken met mediterrane en oosterse toetsen. Eerlijk en heerlijk, tegen een correcte prijs. Een aanrader!