

IN EEN NIEUW KLEEDJE ORANGERIE



woord **Tine Vos**

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 - dicht bij de uitbundig brandende haard.

NIETS DAN LOF

Gelukkig is het vuur na een kwartiertje zijn onstuimigheid kwijt en wordt het

door het zaalpersoneel niet verder gevoed. Ons gezelschap besluit van 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 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 garnaaftjes 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 onmiddellijk spijt. Het taartje is 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.

RESTOinfo

ORANGERIE (AUBERGE DU PÊCHEUR)
Pontstraat 41
9831 Deurle
Tel.: 09/282.31.44
www.auberge-du-pecheur.be

KEUKEN:
MEDITERRAAN

SPECIALITEIT:
GASTRONOMISCH

Bij mooi weer gooit men de orangeriedeuren open en wordt er gegeten aan de Leieboorden. Vlotte en vriendelijke bediening. Chef Axel Colonna-Cesari legt de lat hoog en serveert een hedendaagse keuken met mediterrane en oosterse toetsen.

PRAKTISCH

OPENINGSUREN

Di, do en vr van 12u tot 15u en van 19u tot 22u; wo en zo van 12u tot 15u; za van 19u tot 22u. Gesloten ma. Brasserie open van 18u tot 22u.

PARKING eigen.

TERRAS
KINDVRIENDELIJK
AANGEPAST VOOR
ANDERSVALIDEN

KORT

VOORGERECHT

€15 - €28

HOOFDGERECHT

€22 - €34

MENU

€50 A 95

LUNCH

€36 (€47 MET WIJN)

JONGEREN ONDES 30

JAAR ETEN EEN MENU -
WIJN INCLUSIEF -
VOOR €30 OP DINSDAG.

ZONEBEOORDELING



'De makreel is watervers en het assortiment brengt de zon in je bord. De olijfoliesorbet is een extra smaakmaker'