



## Ten Bogaerde

SMAKELIJK ETEN IN HISTORISCHE ABDIJHOEVE

Het nieuwe Ten Bogaerde is gevestigd in de abdijhoeve waarnaar het genoemd is. De hoeve kwam rond 1150 in het bezit van de cisterciënzerabdij Onze-Lieve-Vrouw ten Duinen in Koksijde en gold als hun meest invloedrijke uithof. Het complex werd in 2004 aangekocht door de gemeente Koksijde. Er is een monumentale cisterciënzerschuur en een abdijkerk die nu als cultureel centrum dienstdoet. In de voormalige abtswoning opende het jonge paar Lain Wittevrongel en An Taillieu afgelopen zomer hun restaurant. Lain volgde hotelschool in Koksijde en werkte een aantal jaren in de ouderlijke viswinkel Mare Nostrum in St.-Idesbald. Daarna trok hij naar het befaamde La Bergerie in Lives-sur-Meuse en werkte hij een tijd in Maison Lefèvre, de Brusselse traiteurwinkel van La Bergerie. Vervolgens werkte hij een tijd in het Belgische restaurant Market in New York, en nu heeft hij dus samen met zijn vrouw deze zaak. Het L-vormige gebouw bevat een bar met aperitiefruimte, een ruime keuken en een modern ingericht restaurant. De muren zijn helderwit geverfd. Aan het hoge eikenhouten plafond zweven papieren lampen. De designstoelen zitten comfortabel. Ik arriveer er op een druilerige middag en kom in een verlaten restaurant terecht. An is een charmante gastvrouw die me vriendelijk ontvangt. Ik krijg een tafeltje aan het raam met zicht op de polders.

De kaart vermeldt zeven voorgerechten, zeven hoofdgerechten en twee vegetarische bereidingen. Er is bouillon van eend met cannelloni van ganzenlever en wilde champignons (€ 14); dikke tarbot op de graat gepocheerd met mousseline en natuuraardappel (€ 32) en kalfszwezerik met morieljes en witloof (€ 34).

Voor 30 euro krijg je een driegangenlunchmenu dat op weekdays ook 's avonds wordt geserveerd. Ik kies het viergangenmenu Ten Bogaerde (€ 45) en drink er een halve Pouilly Fumé 2003 van het Domaine Thibault bij (€ 15), een droge sauvignon met toetsen van vuursteen, groene appel en citrus. Het menu start met twee gebakken zeebaarbeefilets met een carpaccio van champignons gemarineerd in noten- en olijfolie, geserveerd met notensla en parmezaan. Dan volgt een machtige

combinatie van grietbot met groene linzen, emulsie van spek en sabayon met visfumet en coulis van peterselie. Het hoofdgerecht is een tongfilet gevuld met een visfarce, een duxelles van champignons en pasta van eekhoorntjesbrood, geserveerd met verse spinazie, een botersausje en twee verrassende risottokroketten met bospaddenstoelen. Een bavarois met bourbonvanille en bosbessen sluit deze fijne maaltijd af. Heerlijk, en met een goede verhouding tussen prijs en kwaliteit.



In deze voormalige abtswoning serveren Lain en An verfijnde gerechten met een goede prijs-kwaliteitverhouding.