Nationale Horecawedstrijd

"Viskok van het Jaar 2017"

FINALISTEN

Atelier – Culinaire Traiteur Ducheyne

**Olivier Dumalin**

Scheepdalelaan 69

8000 Brugge

*“Gegrilde Tongschar, Schorseneer – Girolles , jus van Girolles”*

Chef à domicile - GJCOOK

**Jeremy Girvan**

Rue de Termonde 168

1083 Bruxelles

*“TONGSCHAR – GEPOCHEERD IN EEN BEURSJE MET STERKE JUS – RAUWE EN BEREIDE GROENE KOOL EN RAMANAS”*

Restaurant Onder de Toren

**Sam Van Houcke**

Hansbekedorp 24

9850 Hansbeke

*“Tongschar - zeekraal - kokkels - venkel - tom ka kai”*

Restaurant Kok au Vin

**Hendrik Dequeker**

Ezelstraat 21

8000 Brugge

*“Tongschar “meunière” , peterselie , boschampions, Steenbrugge blond”*

Resto Signatuur

**Bart Gils**

Vrijheid 208/2

2320 Hoogstraten

*“In hazelnootboter gegaarde tongschar, Melkwei puree – gebrande tartaar van schorseneer en waterkers – Oostendse oester”*