



LA PROMESSE

---

PURE TASTE

---

# LA PROMESSE, CULLINAIRE HOTSPOT IN ST-MARTENS-LATEM



Liefhebbers van een **experimentele keuken met een mondiale twist** kunnen in La Promesse terecht voor een heerlijke lunch of uitgebreid avondmaal in een gezellige setting vlakbij de Leie.

Aan eetcafés, bistro's en restaurants is zeker geen gebrek in Sint-Martens-Latem, maar met La Promesse mag het charmante plaatsje opnieuw een culinaire hoogvlieger op de kaart zetten. Net onder de kerktoeren, te midden van het pittoreske Dorp, openden Christof Vandewaetere en Nancy Vandenneede in 2013 de deuren van het beloftevolle restaurant La Promesse.

Het concept van La Promesse is gebaseerd op **kwaliteitsvolle, verse seizoensproducten van eigen bodem**, aangevuld met de eigenzinnige toets van chefkok Christof Vandewaetere. 'Alles wat wij hier op het bord presenteren, wordt door ons beiden persoonlijk gemaakt. Enkel het beste is goed genoeg. Wij willen onze gasten dan ook een unieke totaalbeleving aanbieden, die vertaald wordt in een origineel smaakpalet, een onberispelijke uitvoering op het bord en een uitstekende persoonlijke service. Wanneer klanten onze zaak verlaten met een voldaan 'wauw' gevoel, zijn wij in onze opzet geslaagd.'

De horecasector mag Christof Vandewaetere dan wel niet helemaal vreemd zijn, maar een eigen restaurant waar hij zijn culinaire lusten kon botvieren, prijkte lange tijd bovenop zijn verlanglijstje. De selfmade man volgde een **koksopleiding in de Hotelschool van Koksijde** en experimenteerde er op los als hulpkok bij een bevriende chef van **toprestaurant Ter Leepe**. Tot hij en zijn partner Nancy Vandenneede op het pand van hun dromen botsten in Sint-Martens-Latem en hun sprong in het diepe waagden.

La Promesse presenteert een suggestiemenu (€ 65), een marktmenu (€ 50) en een select aantal gerechten (vijf voorgerechten, vijf hoofdgerechten en drie desserts) à la carte. Tijdens de weekdagen wordt 's middags ook een lunchmenu voorgesteld. Hoog tijd om La Promesse een bezoekje te brengen en te ontdekken hoe chef Christof al zijn culinaire beloftes waarmaakt.



# SUGGESTIEMENU

---

## Aperitief van het huis

### 3 hapjes van de chef

- Scheermes, paprika, chorizo.
- Zeeuwse creus 2, mousseline met hooiboter; brunoise selder
- Gelé van granny smith, espuma van gin en gember.

### Eerste voorgerecht

Twee bereidingen van makreel, verschillende bereidingen van butternut, zure room, boekweit.

### Tweede voorgerecht

Steenbolk, miso, zeekraal-emulsie, citrusgel, vinaigrette met miso.

### Hoofdgerecht

Twee bereidingen van kalf, puree met sjalot, verschillende bereidingen van knolselder; witloof, gebakken mini ui, romanesco, jus van kalf met koffie.

### Dessert

Peer, tonkabonen mousse, ijspastille van peer, mascarpone, gezouten karamel

<i>Suggestiemenu</i>	€75
<i>Met aangepaste wijn</i>	+€30
<i>Verkorte menu zonder het tweede voorgerecht</i>	€60
<i>Aangepaste wijnen</i>	+€25
<i>Ieder verandering aan het menu</i>	+€10



LA PROMESSE

# MARKTMENU

---

## Aperitief van het huis

### 3 hapjes van de chef

- Scheermes, paprika, chorizo.
- Zeeuwse creus 2, mousseline met hooiboter; brunoise selder
- Gelé van granny smith, espuma van gin en gember.

### Voorgerecht 'Land en Zee'

Varkenswang, langoustine, verschillende bereidingen van wortel, pompelmoes

### Hoofdgerecht

Gegrilde steak van West-Vlaams rood rund (Slagerij Dierendonck), puree met sjalot, verschillende bereidingen van knolselder, witloof, gebakken mini ui, romanescos.

### Dessert

Koffie en citrus

<i>Marktmenu</i>	€60
<i>Met aangepaste wijn</i>	+€25
<i>Ieder verandering aan het menu</i>	+€10



LA PROMESSE  
À LA CARTE

---

### Voorgerechten

Twee bereidingen van makreel, verschillende bereidingen van Butternut, zure room boekweit	€ 20,00
Steenbolk, miso, zeekraal-emulsie, citrusgel, vinaigrette met miso	€ 20,00
Varkenswang, langoustine, verschillende bereidingen van wortel, Pompelmoes.	€24,00

---

### Hoofdgerechten

Gegrilde steak van Westvlaams rood rund (Slagerij Dierendonck), Puree met sjalot, verschillende bereidingen van knolselder, witloof, Gebakken mini ui, romanesco	€ 30,00
Twee bereidingen van kalf met seizoensgarnituren	€ 29,00
Gegrilde tarbot, seizoensgarnituren, oesterbearnaise	€ 55,00

---

### Desserten

Koffie en citrus	€10
Peer, tonkabonen mousse, ijspastille van peer, mascarpone, gezouten karamel	€10



LA PROMESSE

# ENKELE REACTIES

---



## “OOGSTRELEND EN ZEER LEKKER ETEN.”

16 November 2017

Opnieuw aangenaam verrast door de gerechten, van aperitief-hapjes tot en met extra's bij de koffie. De presentatie met verse coquilles liet dromen van een tropisch eiland in zee, het dessert was een schitterende herfst-ode en het super malse vlees perfect gebakken zoals iedereen gevraagd had (3 verschillende cuissons gevraagd). Deze kok heeft liefde voor zijn vak. Super geslaagde avond. Echte aanrader.

---

## “SCHITTERENDE ZAAK”

18 juli 2017

Een bijzonder aangename ervaring. La Promesse maakt al zijn beloften waar: top keuken, vriendelijke en professionele bediening, gezellig interieur. Kortom een aanrader !

---

## “OPNIEUW EEN TOP ERVARING”

18 juli 2017

Zeer vriendelijke bediening, en de gerechten waren opnieuw van zeer hoogstaand niveau. Een feest voor de smaakpapillen! We komen hier graag snel terug.

---

...

Algemene score: 4,5/5

Van 57 beoordelingen

Nummer 6 van 31 restaurants in St. Martens Latem



LA PROMESSE

# HUISLEVERANCIES

---



“BEENHOUWER ZIJN IS EEN AMBACHT. DIERENDONCK COMBINEERT DE VAKKUNDIGHEID VAN VANDAAG MET DE KWALITEIT VAN VROEGER.”

Hendrik Dierendonck  
Zaakvoerder Dierendonck Slagerij & Atelier  
info@dierendonck.be



“AMBACHTELIJK GEPERSTE OLIJOLIE, OP BASIS VAN EEN FAMILIERECEPT.”

De familie Colle heeft reeds jaren ervaring met het creëren van olijfoliesmaken op ambachtelijke wijze, voor de eerste wereldoorlog zijn enkele familieleden uitgeweken naar Frankrijk (Bordeaux) en Spanje (Somontanostreek).

De twee broers vertrokken naar Frankrijk en specialiseerden zich in de wijn, de andere verdiepten zich in de Somantanostreek vanaf de jaren 80. In die tijd nam de kleinzoon het over en begon olijfoliecreaties te maken. Hij stond erop de meeste kruiden zelf te kweken en legde gedurende jaren contact met buitenlandse kruideniers.



“CREATIEVE KOOKKUNSTEN IN KUNSTDORP LATEM.”

De beleving bij Restaurant La Promesse zou men kort kunnen omschrijven als een goede cocktail tussen creatie en culinaire vakkunde, wat uiteraard sterk toepasselijk is op het kunstdorp Latem. Verse seizoenproducten worden hoog in het vaandel gedragen, dat proef je meteen. Gaartijden en kruiding halen bijna de perfectie, in combinatie met verzorgde presentatie op originele borden is dit genieten. De inrichting van het restaurant zelf is iets minder luxueus, maar wel gezellig.

Restaurant La Promesse mag zeker tot de betere klasse gecatalogeerd worden in het Gentse. Dit wordt meteen een favoriet.

Score voor restaurant : 74/100  
Meer info : [www.foodtaster.be](http://www.foodtaster.be)





## ADRES

Dorp 12, 9830 Sint-Martens-Latem

## CONTACT

Tel.: 09/336 33 06

email: [info@la-promesse.be](mailto:info@la-promesse.be)

[www.la-promesse.be](http://www.la-promesse.be)

## OPENINGSUREN

open van woensdag tot en met zondag  
(12u - 14u30/ 18u30 - 21u30)

Aantal zitplaatsen: max. 20

Inclusief buitenterras





