



MENU DE TROIS PLATS € 49,50

// *Menu impressie*

ENTRÉES € 15,50

Lotte au four avec épinards et vinaigrette au curry

Gebakken zeeduivel met spinazie en dressing van kerrie

Escargots en coquille au beurre aux herbes et amandes

Gros gris slakken gevuld met kruidenboter en amandel

Tartare de boeuf classique au couteau préparé

Met de hand gesneden steak tartaar van het Gasconne rund met getoast stokbrood

Artichaut violet avec vinaigrette à l'estragon et mayonnaise

Violet artisjok met vinaigrette en mayonaise van dragon

PLATS € 29

Turbotine au poireaux braisé et beurre blanc à la moutarde

Tarbotine met gestoofde prei en beurre blanc met mosterd

Cou de porc aux crème de topinambour et sauce à l'ail noir

Procureur met een creme van aardpeer en jus van zwarte knoflook

Coq au vin aux champignons et à l'ail

Parelhoen in rode wijn gestoofd met babychampignons en knoflook

Bar de mer au beurre noisette, crème de chou-fleur, fenouil aigre-doux et noisette

Zeebaarsfilet met beurre noisette, bloemkoolcrème, zoetzure venkel en hazelnoot

DESSERTS € 10,50

Tartelette aux compote de poire, mousse au chocolat, amande et gel Earl Grey

Tartelette met compote van peer, chocolade mousse, amandel en een gel van Earl Grey

Crème brûlée à la vanille

Gekarameliseerde custard van vanille

Baba au rhum et glace vanille

Cake gedrenkt in rum met vanilleijs

Assortiment de fromage

Vier kazen uit ons assortiment + € 7,50

Alle gerechten worden in dezelfde keuken bereid, waardoor elk gerecht sporen van allergenen kan bevatten.