



MENU DE TROIS PLATS € 54,50

// Menu impressie

ENTRÉES € 17,50

Tartare de boeuf classique au couteau préparé

Met de hand gesneden steak tartaar van dubbeldoel rund met getoast stokbrood

Langoustines rôties, beurre à l'estragon et mousse de bouillon à l'ail

Geroosterde langoustines met dragon-boter en een schuim van look-bouillon

Soupe à l'oignon avec toast au Gruyère

Franse uiensoep met Gruyère toast

Escargots en coquille au beurre aux herbes et amandes

Gros gris slakken gevuld met kruidenboter en amandel

PLATS € 31,50

Turbotine aux vongole avec sauce au beurre aux câpres, citron

Tarbot met vongole en een botersaus met peterselie, kappertjes en citroen

Coq au vin de pintade, lardon et Ratte pomme de terre

Coq au vin van parelhoender met spek en la Ratte aardappel

Filet de veau frit aux crème et sauce de céleri-rave, lardon et haricots verts

Gebakken kalfshaas met een creme en saus van knolselderij, spek en haricots verts

DESSERTS € 11,-

Crème brûlée à la vanille

Gekarameliseerde custard van vanille

Moelleux au chocolat avec glace vanille

Warm chocoladetaartje met vanille-ijs

Assortiment de fromage

Assortiment van vier kazen + € 7,50

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