



MENU DE TROIS PLATS € 49,50

// Menu impressie

ENTRÉES € 15,50

Coquille Saint-Jacques avec une rouille au safran, noisette et moutarde à la violette

Gebakken coquille met een saffraanrouille, hazelnoot en violette mosterd

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

Céleri-rave soufflé avec sa propre sauce, radis mariné et macadamia

Gepofte knolselderij met eigen jus, ingelegde radijs en macadamia

PLATS € 29

Tournedos aux girolles et sauce Bordelaise

Ossenhaas met cantharellen en Bordelaise-saus

Vive en cuit au sauce de poivrons, cavolo nero et aigre doux de racine de lotus

Op de huid gebakken pietermanfilet met een saus van paprika, zwarte kool en lotuswortel

Magret de canard avec légumes de saison et sauce à l'orange

Gebakken eendenborst met seizoensgroenten en een saus van sinaasappel

Filet de cabillaud de Norvège poêlé avec de l'orge perlé et une écume de bisque

Gebakken skrei-filet met parelgort en een schuim van bisque

DESSERTS € 10,50

Crème brûlée à la vanille

Gekarameliseerde custard van vanille

Cheesecake basque aux fruits des bois frais

Baskische cheesecake met vers bosfruit

Moelleux au chocolat avec glace à la vanille

Warm chocoladetaartje met vanille-ijs

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.