



MENU DE TROIS PLATS € 49,50

// Menu impressie

ENTRÉES € 15,50

Ceviche de maigre au citron vert, aneth, poivre rose et crème de petits pois

Ceviche van corvina met limoen, dille, roze peper en doperwt crème

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

Chou vert farci aux duxelles d'épinards, beurre noisette et girolles

Groene kool gevuld met spinazie-duxelles, beurre noisette en cantharellen

PLATS € 29,-

Poitrine d'oie sauvage au four avec crème de racine de persil au betterave rouge

Gebakken wilde ganzenborst met peterseliewortelcrème, rode biet en eigen jus

Longe de veau rosé aux jeunes légumes verts glacés et sauce au beurre rouge

Kalfslende rosé met geglaceerde jonge groene groente en rode wijn-botersaus

Aile de raie au four avec sauce au paprika rôti, grains de poivre vert et lavande de mer

Gebakken rog vleugel met een gebrande paprikasaus, groene peperkorrels en lamsoor

DESSERTS € 10,50

Crème brûlée à la vanille

Gekarameliseerde custard van vanille

Île flottante à la crème anglaise, amande et caramel

Eiwit soufflé met creme anglaise, amandel en caramel

Tarte Bourdaloue avec mascarpone au miel

Franse perentaart met honing-mascarpone

Assortiment de fromage

Assortiment van vier kazen + € 7,50

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