



MENU DE TROIS PLATS € 42,-

ENTRÉES € 14,-

Filet de corvina cru avec vinaigrette pastèque, riz sauvage soufflé et huile de jalapeño

Rauwe corvinafilet met vinaigrette van watermeloen, gepoft wilde rijst en olie van jalapeño

Tartare de boeuf classique au couteau préparé

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

Variations de tomate à la vinaigrette de tomate, huile de basilic et graines de moutarde

Bereidingen van tomaat met tomatenvinaigrette, basilicumolie en mosterdzaad

Crevettes frites kataifi, sauce crémeuse au curry rouge, agrumes et courgettes

Met kataifi gefrituurde gamba met romige rode currysaus, citrusemulsie en courgette

Rillettes de canard aux cornichons, oignons et baguette toastée

Rillettes van eend met augurkjes, zilveruitjes en getoast stokbrood

PLATS € 24,50

Filet de cabillaud avec panade de tomates, poivrons, olives et aubergines rôties

Kabeljauwfilet met een saus van tomaat en olijven, gepofte paprika en crème van aubergine

Queue de bœuf laquée avec mousseline de pomme de terre, compote d'échalotes et cresson

Gestoofde en gelakte ossenstaart met aardappelmousseline, sjalottencompote en waterkers

Carré de porc à la patate douce, oignon blanc rôti et sauce propre

Varkensrack met zoete aardappel, gepofte witte ui en eigen jus

Caille au chou pointu, pomme de terre roseval et (sauce de) champignons

Kwartel met spitskool, rozenvaardappel en (saus van) champignons

DESSERTS € 9,00

Gâteau à la crème au beurre à la fraise et fraises fraîches

Sponscake met botercrème van aardbeien en verse aardbeien

Crème brûlée aux fruits de la passion

Gekaramelliseerde vanillecustard met passievrucht

Compote d'oranges avec glace au chocolat blanc et mousse d'orange

Sinaasappelcompote met witte chocoladeijs en schuim van sinaasappel

Fromage assorti

Vier kazen uit ons assortiment + € 5,-

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