



MENU DE TROIS PLATS € 42,-

ENTRÉES € 14,-

Filet de flétan aux courgettes, sauce aux fines herbes, quinoa soufflé et haricots beurre

*Heilbotfilet, zacht gegaard, met courgette, fijne kruidensaus, gepofte quinoa en boterbonen*

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*

Queue de boeuf frite aux petits pois (crème) et bouillon de queue de boeuf

*Gebakken ossenstaart met doperwt(en) (crème) en ossenstaartbouillon*

Escargots en coquille au beurre d'ail, amandes et fines herbes vertes

*Slakken gevuld met knoflookboter, amandel en fijne groene kruiden*

PLATS € 24,50

Filet de cabillaud avec sauce de tomates et olives, poivrons et crème d'aubergines

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

Filet de diamant aux pleurotes, champignons anis, canapé et sauce mère

*Diamanthaas met oesterzwam en anijspaddestoel, canapé en jus van madeira*

Perdrix rouge au chou rouge, pommes de terre gelottes et pomme caramélisée

*Roodpatrijs met rode kool, krieltjes, gekaramelliseerde appel en eigen jus*

Risotto aux truffes et filet de pintade, parmigiano reggiano et jaune d'oeuf

*Truffelrisotto met parelhoenfilet, parmigiano reggiano en eidooier*

DESSERTS € 9,00

Pavlova aux cerises d'amarene et crème fouettée à la vanille

*Pavlova met amarenenkersen en slagroomcrème en vanille*

Crème brûlée à la pistache

*Gekaramelliseerde vanillecustard met pistache*

Tartelette aux raisins bleus aux crémeux et sorbet de verjus

*Tartelette van blauwe druiven met crémeux en sorbet van verjus*

*Fromage assorti*

*Vier kazen uit ons assortiment + € 5,-*

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