



## MENU DE TROIS PLATS € 45,-

### ENTRÉES

**Boudin noir au gel de pomme, crème de topinambour et oignon blanc soufflé**

*Gebakken bloedworst met appel gel, aardpeer crème en gepofte witte ui*

**Tartare de boeuf classique au couteau préparé**

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

**Pâte filo farcie de fromage feta, thym, miel et noix**

*Filodeeg gevuld met fetakaas, thijm, honing en walnoot*

**Escargots en coquille au beurre aux herbes et amandes**

*Gros gris slakken gevuld met kruidenboter en amandel*

**Joue de cabillaud, au crème aigre-douce de chou-rave et sauce choron**

*Gebakken wang van kabeljauw, met creme en zoetzuur van koolraap en choron saus*

### PLATS

**Roulade de tête de veau avec carottes, chips de pommes de terre et sa propre sauce**

*Kalfskop rollade met bereidingen van bospeen, krokantjes van aardappel en eigen jus*

**Filet de saumon aux asperges vertes, tomate et beurre blanc à l'huile d'oseille verte**

*Zalmfilet met groene asperge, tomaat en beurre blanc met groene-zuring olie*

**Cou d'agneau aux petits pois, radis, pommes de terre de Rozeval et jus de cuisson**

*Gelakte lamsnek met doperwt, radijs, rozevalaardappelen en eigen jus.*

**Filet de canette avec navet au beurre, céleri-rave, olives vertes et sa sauce**

*Eendenborstfilet met knolraap, knolselderij, groene olijven en braadjus*

### DESSERTS

**Baba au rhum et glace vanille**

*Luchtige brioche cake gedoopt in rumsiroop met vanille ijs*

**Crème brûlée au gingembre et à la banane**

*Gekarameliseerde custard met gember en banaan*

**Tartelette au crémeux pistache, mousse chocolat noir et pistache torréfiée**

*Tartelette met pistache cremeux, pure chocolade mousse en geroosterde pistache*

**Fromage assorti**

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

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