



MENU DE TROIS PLATS € 45,-

ENTRÉES € 14,50

Rilette de maquereau aux pommes câpres, oignons et raifort

Rilette van makreel met appelkappertjes, amsterdamse ui en mierikswortel

Tartare de boeuf classique au couteau préparé

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

Escargots en coquille au beurre aux herbes et amandes

Gros gris slakken gevuld met kruidenboter en amandel

'Millefeuille' de tomate rôtie, aubergine soufflé et pâte filo

'Millefeuille' van geroosterde tomaat, gepofte aubergine, crème van roomkaas en filodeeg

PLATS € 26,50

Longe de veau aux échalotes mijotées au vin rouge et préparations d'artichaut

Kalfslende met gestoofde sjalotten in rode wijn en bereidingen van artisjok

Bar de mer aux sauce au paprika rôti, tomate cerise, maïs et herbes de Provence

Zeebaarsfilet met saus van geroosterde paprika, cherry tomaat, maïs en provençaalse kruiden

Carré de porc aux oignons soufflés, crème de céleri-rave et sauce moutarde

Varkensrack met gepofte ui, creme van knolselderij en mosterdsaus

Fricassée de cuisse de pintade au céleri-rave et champignons

Fricassée van parelhoenbout met knolserderij en champignons

DESSERTS € 9,50

Nectarine pochée à la crème pâtissière, framboises, amande et kataifi

Gepocheerde nectarine met banketbakkersroom, frambozen, amandel en kataifi

Crème brûlée aux oranges et abricot

Gekarameliseerde custard met sinaasappel en abrikoos

Tartelette à la compote de rhubarbe, fraises, écume de babeurre et pistache

Tartelette met rabarbercompote, aardbeien, schuim van karnemelk en pistache

Fromage assorti

Vier kazen uit ons assortiment + € 5,-

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