



MENU DE TROIS PLATS € 42,-

ENTRÉES € 14,-

Terrine de hareng nouveau et lardo colonnata, persil et oignon d'amsterdam

Terrine van nieuwe haring en lardo colonnata, peterselie en amsterdamse ui

Tartare de boeuf classique au couteau préparé

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

Tarte aux légumes ; aubergines, courgettes, patates douces et fromage de chèvre

Groentetaart met aubergine, courgette, zoete aardappel, geitenkaas en cherrytomaat

Moules de Zélande mijotées au vin blanc, moutarde, poireau et fenouil

Zeeuwse mosselen gestoofd in witte wijn met grove mosterd, prei en venkel

PLATS € 24,50

Filet d'aiglefin au romesco, tomate cerise et aubergine grillée

Schelvisfilet met romesco, cherrytomaat en gegrilde aubergine

Onglet de bœuf avec mousseline de pomme de terre, compote d'échalote et sauce à la moelle

Longhaas van het rund met aardappelmousseline, sjalottencompote en saus van merg

Filet de porc à la dijonnaise, pomme de terre rozeval et préparations d'oignon

Varkensrugfilet met mosterdsaus, rozevalaardappel en verschillende bereidingen van ui

Pigeon Royale grillé aux asperges verts, navet de printemps, champignons et sa propre sauce

Duivenborst van de BBQ met gegrilde groene asperges, meiknol, champignons en eigen jus

DESSERTS € 9,00

Paris - Brest

Soes gevuld met crème suisse van dulce de leche en gekarameliseerde hazelnoten

Crème brûlée à la lavande

Gekaramelliseerde vanillecustard met lavendel

Pêche grillée avec glace au yaourt de fleur de sureau et pistache

Gegrilde perzik met yoghurtijs van vlierbloesem 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.