



## MENU DE TROIS PLATS € 35,-

### ENTRÉES

#### Sébastien

*Roodbaars met heirloom tomaatjes, krokantje van prei en saus van grove mosterd*

#### Tartare de boeuf classique

*Met de hand gesneden steak tartaar van het Gasconne rund*

#### Ravioli

*Ravioli van koolrabi met crème van pompoen, tomaten roomsaus, kruidenolie en pompoenpitten*

### PLATS

#### Blanquette de veau

*Kalfsragout met champignon, wortel, rosevalaardappel en sugar snaps*

#### Poulpe provençal

*Provençaalse octopus met tomaat, basilicum, parelgort en aubergine*

#### Poussin rôti

*Gebraden halve piepkuiken met crème van broccoli, blauwe kaas, hazelnoot en truffelsaus*

### DESSERTS

#### Tartelette aux abricots

*Tartelette van abrikoos met compote van kumquat en abrikoos en meringue*

#### Gâteau à la noix de coco

*Kokoscake met siroop van kokos, ananas en kokosklapper*

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



**Uit te breiden met:**

## AMUSE

Huitres	<i>6 oesters met vinaigrette en citroen</i>	€ 16,50
Terrine de foie gras	<i>Terrine van ganzenlever met brioche en een compote van vijgen</i>	€ 17,50

***Buiten het menu ook verkrijgbaar (...en om nog meer te genieten):***

Fromage	<i>4 verschillende kazen van Booijs kaasmakers &amp; brioche</i>	€ 10,00
Limoncello	<i>flesje van 120 ml</i>	€ 12,50

## LE VIN MOUSSEUX

Crémant de bourgogne	Domaine Bailly Lapierre	
	<i>( Strak, droog, fijne mousse, florale tonen )</i>	€ 20,-

## LE VIN BLANC

Viognier	Domaine de Vedilhan	
	<i>( Fris, bloemig, aromatisch vol rijp perzik en abrikozen )</i>	€ 17,50

## LE VIN ROUGE

Pinot Noir	Les Volets	€ 17,50
	<i>( Zacht rood fruit en fijne tannines )</i>	

*\*Uiteraard kunt u ook andere wijnen van de wijnkaart kiezen tegen gereduceerde prijzen.*