



**MENU DE TROIS PLATS € 42,-**

**ENTRÉES € 14,-**

**Terrine de campagne fermier avec moutarde, cornichons et oignons d'argent**

*Huisgemaakte boerenpâté met mosterd, augurkjes en zilveruitjes*

**Tarte tatin d'oignon cevenne avec garnitures d'oignon et fromage de comté affiné**

*Tarte tatin van cevenne ui met garnituren van ui en 24 maanden gerijpte comtékaas*

**Filet de flétan fumé avec racine de cerfeuil et vinaigrette de pamplemousse**

*Gerookte heilbotfilet met kervelwortel en vinaigrette van grapefruit*

**Tartare de boeuf classique au couteau préparé**

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

**Œuf en cocotte au bisque de langoustines avec écrevisses et champignons**

*Zacht gegaard eitje in een bisque van langoustines met rivierkreeftjes en paddestoelen*

**Queue de boeuf aux graines de moutarde et duxelle aux champignons**

*Ossenstaart met mosterdzaad, duxelle van paddestoelen en kruidenvinaigrette*

**PLATS € 24,50**

**Filet de bar en cuit avec légumes d'hiver et beurre rouge**

*Op de huid gebakken zeebaarsfilet met wintergroenten en botersaus met rode wijn*

**Onglet de bœuf avec compote d'échalotes, sauce à la moelle et cresson**

*Gebakken longhaas met sjalottenmarmelade, saus van merg en waterkers*

**Magret de canard avec foie de canard, chou rouge et pommes caramélisées**

*Eendenborstfilet met gebakken eendenlever, rode kool en gekaramelliseerde appel(per 2 pers)*

**Filet de porc rôti avec boudin noir, choucroute et purée de pommes de terre**

*Gebakken varkensrugfilet met bloedworst, zuurkool en aardappelpuree*

**DESSERTS € 9,00**

**Crème brûlée**

*Gekarameliseerde vanille custard*

**Ile flôtante à la noisette**

*Gepocheerde eiwitsofflé in vanillesaus met gezouten karamel en hazelnoot*

**Mousse et ganache au chocolat noir, poire pochée, glace vanille, crumble au chocolat**

*Mousse en ganache van pure chocolade, gepocheerde peer, vanilleijs en chocoladecrumble*

**Fromage**

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

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