



MENU DE TROIS PLATS € 35,-

ENTRÉES

Bonbon de saumon

Bonbon van zalm met veldsla en een groene kruiden vinaigrette

Tartare de boeuf classique

Met de hand gesneden steak tartaar van het Gasconne rund

Betteraves fumées

Tartaar van gerookte rode biet met appel, geitenkaas en mayonaisse van kalamansi

PLATS

Cabillaud 'en papillotte'

Kabeljauw 'ingepakt' met aubergine, cherry tomaat en dille

Boeuf Bourguignon

Gestoofd rundvlees in rode wijn met haricots verts en krielaardappel

Faisan

Fazant (vacuüm gegaard) met zuurkool en aardappelmousseline

DESSERTS

Flan pâtissier au chocolat

Flan van chocolade

Gâteau de Monchou aux compote de poire

Monchou taart met stoofpeer

Buiten het menu ook verkrijgbaar/ of uit te breiden met (...èn om nog meer te genieten):

FROMAGE

4 verschillende kazen van Booijs kaasmakers & brioche

€ 10,00

AMUSE

Huitres

6 oesters met vinaigrette en citroen

€ 16,50

Terrine de foie gras

met brioche en rode ui compote

€ 17,50

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