



## MENU DE TROIS PLATS € 42,-

### ENTRÉES € 14,-

Salade nouveau hareng néerlandais avec betterave, chioggia et pomme granny smith

*Salade met hollandse nieuwe haring, rode en chioggiabiet en granny smith appel*

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*

Ratatouille de Provence

*Ratatouille van courgette, aubergine en tomaat met saus van tomaat, knoflook en paprika*

Escargots en coquille au beurre d'ail, amandes et fines herbes vertes

*Slakken gevuld met knoflookboter, amandel en fijne groene kruiden*

### PLATS € 24,50

Filet de rouget avec carottes d'été, oignon rouge et sauce aux langoustines

*Rode mul met zomerwortel, rode bosui en saus van langoustines*

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

*Gebakken longhaas met sjalottencompote, aardappelmousseline en saus van merg*

Carré d'agneau avec croûte aux herbes vertes et préparations d'artichaut

*Lamsrack met groene kruidenkorst en diverse bereidingen van artisjok*

Poussin avec céleri-rave et sauce au vin blanc

*Piepkuiken met knolselderij, Oost-Indische kers en saus van witte wijn*

### DESSERTS € 9,00

Crème brûlée au citron et à l'orange

*Gekarameliseerde vanille custard met citroen en sinaasappel*

Tarte tatin aux cerises avec glace fouettée

*Tarte tatin van kersen met slagroomijs*

Tartelette au citron, merengue et glace de yaourt et lavande

*Tartelette met lemoncurd, merengue en ijs van yoghurt en lavendel*

Fromage

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

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