



MENU DE TROIS PLATS € 35,-

ENTRÉES

Bisque

Bisque van langoustines met rivierkreeft, oesterzwam en croutons

Tartare de boeuf classique

Met de hand gesneden steak tartaar van het Gasconne rund

Gratin

Aardappelgratin met spinazie en emmentaler

PLATS

Choucroute

Gestoofde zuurkool met aardappelmousseline, buikspek, rookworst en waterkers

Saumon 'Troisgros'

Zalm met zuring, geroosterde pompoen en groene asperge

Poulet à la Normande

Stoofschotel van kip met appel en calvados

DESSERTS

Pain perdu

French toast met crème van roomkaas & gluhwein, bosvruchten

Tartelette au caramel

Gezouten karamel taartje met witte chocolade en koffielikeur

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



Uit te breiden met:

AMUSE

Huitres *6 oesters met vinaigrette en citroen* € 16,50

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

Fromage *4 verschillende kazen van Booijs kaasmakers & brioche* € 10,00
Macarons *van amandel* € 4,50 (6 stuks)
Limoncello *flesje van 120 ml* € 12,50

LES VINS BLANCS

Crémant de bourgogne *Domaine Bailly Lapierre (strak, droog, fijne mousse, florale tonen)* € 20,-
Picpoul de Pinet *Domaine Félines (sappig, mineralig, peer, gele appel en selderij)* € 15,-
Pouilly – Fuissé *Eve & Michel Rey (boterig, getoast hout, frisse minerale zuren)* € 27,50

LES VINS ROUGES

Malbec *Fabien Jouves (sappig, bramen, veel smaak)* € 17,50
Crozes – Hermitage *Les Vins de Vienne (Kruidig, vol, specerijen)* € 27,50

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