



MENU DE TROIS PLATS € 35,-

ENTRÉES

Mulet

Dungesneden harder met grapefruit, appelkappertjes, radijs en marinade van roze peper

Tartare de boeuf classique

Met de hand gesneden steak tartaar van het Gasconne rund

Fleurs de courgette

Courgette met geitenkaas en bladerdeeg, munt en pesto van zongedroogde tomaat

PLATS

Navarin de printemps

Lente lamsstoof met zilveruitjes, wortel, krieltjes en doperwten

Bar de mer

Zeebaars met geroosterde zoete aardappel, peultjes, kervel en saus van tomaat en rode peper

Canard à l'orange

Eendenborst in sinaasappel met pommes duchesses, snijbonen, witlof en fijne waterkers

DESSERTS

Millefeuille

Millefeuille van bladerdeeg met crème van mascarpone en pistache met blauwe bessen

Gâteau framboises

Luchtige cake met cremeux van pure chocolade en frambozen

**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 & brioche</i>	€ 10,00
Macarons	<i>van amandel</i>	€ 6,50 (6 stuks)
Limoncello	<i>flesje van 120 ml</i>	€ 12,50

LES VINS BLANCS

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

LES VINS ROUGES

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

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