

Voorgerechten

<u>Potage Parmentier</u>		8,50
<i>Aardappel prei soep, gevuld met Hollandse garnalen</i>		
<u>Escargots Bourguignon</u>		
<i>½ dozijn</i>		9,50
<i>1 dozijn</i>		14,50
<u>Carpaccio</u>		12,75
<i>Handgesneden rundercarpaccio met truffelmayonaise, stro aardappel en Grana Padano</i>		
<u>Gravad lax</u>		12,50
<i>Gepekeld zalm met grove mosterd, dille crème en venkel</i>		
<u>Zwezerik</u>		15,00
<i>Kalfszwezerik met Bayonne ham, radijs en olijf</i>		
<u>Steak Tartare</u>		12,75
<i>Tartaar van rund met gerookte olijfolie, krokante Parmezaanse kaas en avocado</i>		
<u>Paddenstoelen 'Rolls'</u>		12,50
<i>Rijstvel, gevuld met paddenstoelen, kastanje en verse kruiden, met een dip van blauwe kaas</i>		
<u>Schelpjes</u>		dagprijs
<i>Wisselend aanbod van schelpdieren</i>		
<u>Oesters</u>		15,00
<i>Half dozijn Franse creuses, naturel of met Bloody Mary dressing</i>	Per stuk	2,50
<u>Charcuterie</u>		
<i>De letterlijke vertaling is fijne vleeswaren. Wij hebben voor u een mooie selectie van kleine porties gemaakt met de vijf vleeswaren hieronder. Deze zijn ook los te bestellen.</i>		
Pâté de Campagne		3,50
<i>Huisgemaakte boerenlandpâté</i>		
Jambon de Bayonne		4,50
<i>Een licht gezouten ham uit Frankrijk</i>		
Mangalica chorizo		5,00
<i>Gedroogd pimiento worstje van het Hongaars Mangalica varken</i>		
Canard fumé		4,50
<i>Gerookte eendenborst</i>		
Rillettes de poulet		4,50
<i>Pastei van gekonfijte kip</i>		

Salades

Salade Ceasar

Salade met kippendij, bladerdeeg croutons, little gem en ansjovis

Petite 11,50

Grande 16,50

Notensalade

Salade met geroosterde noten, flespompoen en tomatencouscous

Petite 11,50

Grande 16,50

Hoofdgerechten

Bavette

Een heerlijk stuk uit de flank van het rund bereid op de Big Green Egg met hasselback bataat en café de Paris boter

24,50

Optioneel: met een plak torchon van eendenlever

4,50

Eendenbout

Gekonfijte eendenbout met gemberjus, peer en mosterd

23,50

Tongschar

Hele tongschar, gebrande citroen en vinaigrette van beurre noisette

24,50

Steak Tartare

Klassieke steak tartare (rauw), aan tafel bereid

19,50

Hertenstoof

Zacht gegaard hert geserveerd met topinamboer, stoofpeer en walnoot

22,50

Heek

Op de huid gebakken heekfilet, met antiboise en basil cress

21,50

Groentecurry

Curry op basis van kokos en kerrie, met sereh, bosui en papadum

17,50

Viande du jour

Wisselend vleesgerecht van de dag.

Wij vertellen het u graag!

dagprijs

Poisson du jour

Wisselend gerecht van verse vis.

Wij vertellen het u graag!

dagprijs