

Voorgerechten

<u>Doperwtsoep</u>		8,50
<i>Met crème fraîche, bieslookolie en paddenstoelenpoeder</i>		
<u>Escargots Bourguignon</u>		
<i>½ dozijn</i>		10,00
<i>1 dozijn</i>		17,50
<u>Carpaccio</u>		13,50
<i>Handgesneden rundercarpaccio met truffelmayonaise, veldsla en Grana Padano schotsen</i>		
<u>Coquilles</u>		15,00
<i>Met Soubise saus, koraaltuille en lamsoor</i>		
<u>Makreel en Tonijn</u>		14,50
<i>Koud gemarineerd met limoen, ponzu, chili peper en red meat radijs</i>		
<u>Steak Tartare</u>		13,50
<i>Tartaar van rund op krokante kataifi met gepekeld eidooier en cornichons</i>		
<u>Pompoen Flan</u>		12,75
<i>Romige pompoen met five spice hangop en gepofte pompoenpit</i>		
<u>Mosselen</u>		13,50
<i>Zeeuwse mosselen welke dagelijks op een andere manier bereid worden</i>		
<u>Oesters</u>		15,75
<i>Half dozijn Franse creuses, naturel of met aardbeiendressing</i>	Per stuk	2,75
<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		3,75
<i>Huisgemaakte boerenlandpâte</i>		
Mangalica ham		5,00
<i>Een gedroogde ham van het wolvarken</i>		
Canard fumé		5,00
<i>Gerookte eendenborst</i>		
Saucisson au poivre		4,75
<i>Franse peperworst</i>		
Rillettes de poulet		4,75
<i>Gepekeld en gekonfijte kip</i>		

Salades

Salade Burrata

Salade Burrata met tomaat, bosui, grove croutons en Taggiasche olijven

Petite	12,50
Grande	17,50

Salade Appel & Vijg

Salade met appel, framboos, vijg en krokant hennepzaad

Petite	11,50
Grande	16,50

Hoofdgerechten

Bavette

Een heerlijk stuk uit de flank van het rund van de Big Green Egg met Bordelaise saus, pastinaak puree en sjalot

	25,50
--	-------

Optioneel: met een plak torchon van eendenlever

	4,50
--	------

Lamsschenkel

Zacht gegaarde lamsbout met balsamicojus en gerookte cherrytomaat

	23,50
--	-------

Scholfilet

Op de huid gebakken scholfilet met sojaboon, chorizo en beurre blanc

	22,50
--	-------

Steak Tartare

Klassieke steak tartare (rauw), aan tafel bereid

	20,00
--	-------

Canette

Gebakken eendenborst met walnoot, knoflook, cranberry en een rouleau van spitskool

	23,50
--	-------

Koningsvis

Filet van koningsvis met wortelbereidingen, hazelnoot en harissa

	23,50
--	-------

Saffraanrisotto

Risotto van parelgort met geblakerde bosui en paprika

	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
--	----------