

## Voorgerechten

<b>Kerriesoep</b> ✓ <i>Geserveerd met kokosroom en bosui</i>	8,50
<b>Escargots Bourguignon</b> ½ dozijn 1 dozijn	10,00 17,50
<b>Carpaccio</b> <i>Handgesneden rundercarpaccio met pesto, tomaat, veldsla en Grana Padano schotsen</i> <b>Optioneel:</b> met fijngeraspte eendenlever	13,50 3,50
<b>Gravad Lax</b> <i>Met rode biet, dillecrème en olijfoliecrackers</i>	14,50
<b>Buikspek</b> <i>Zacht gegaard buikspek met palingbouillon en parelcouscous</i>	13,50
<b>Steak Tartare</b> <i>Tartaar van rund met gefrituurde eidooier, pickles en krokante ham</i>	13,50
<b>Asperge cremeux</b> ✓ <i>Cremeux van groene asperges, met tempura asperge, gepekelde eidooier en zachte wasabicrème</i>	12,75
<b>Schelpjes</b> <i>Wisselend aanbod van schelpjes op een heerlijke manier bereid</i>	dagprijs
<b>Oesters</b> - Franse creuses – Normande nr. 3 <i>Naturel geserveerd met citroen en mignonette</i> <i>Met Bearnaise saus</i>	½ dozijn - 16,50 / Los 2,75 ½ dozijn - 18,00 / Los 3,00
<b>Charcuterie</b> <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>	Petite 12,50 Grande 19,50
<b>Pâté de Campagne</b> <i>Huisgemaakte boerenlandpâte</i>	4,00
<b>Jambon de Bayonne</b> <i>Een gedroogde ham uit het zuiden van Frankrijk</i>	5,00
<b>Canard fumé</b> <i>Gerookte eendenborst</i>	5,00
<b>Saucisson au poivre</b> <i>Franse peperworst</i>	4,75
<b>Rillettes de poulet</b> <i>Gepekelde en gekonfijte kip</i>	4,75

## Salades

### Salade Niçoise

met verse tonijn, ei, haricots verts en Taggiasche olijven

Petite 13,50

Grande 18,50

### Salade Saint Agur ✓

met Franse blauwaderkaas, peer en druif

Petite 12,50

Grande 17,50

## Hoofdgerechten

### Bavette

Een heerlijk stuk uit de flank van het rund van de Big Green Egg met portobello en gremolata

25,50

*Optioneel:* met een plak torchon van eendenlever

4,50

### Kalfswang

Zacht gegaarde kalfswang afgelakt met umami lak, met linzen en parelgort

23,50

### Tonijn

Tonijnfilet met avocado crème fraîche, haricots verts, sesam en citrus

24,50

### Steak Tartare

Klassieke steak tartare (rauw), aan tafel bereid

21,00

### Eendenborst

Met een korst van honing en pistache, geserveerd met frambozensaus en witte chocoladebros

23,50

### Tongschar

Gebakken hele tongschar met groene groenten en dragonboter

22,50

### Ravioli ✓

Ravioli van waterkers en ricotta met notenpesto

18,50

### Viande du jour

Wisselend vleesgerecht van de dag

dagprijs

### Poisson du jour

Wisselend gerecht van verse vis

dagprijs

## Menu du chef

4-gangen diner – 48

Wijn arrangement ½ glazen 14 / Volle glazen 25

5-gangen diner – 57

Wijn arrangement ½ glazen 18 / Volle glazen 32

*Alleen per tafel te bestellen. Natuurlijk houden onze koks rekening met dieetwensen en/of allergieën*