

Voorgerechten

<u>Potage Parmentier</u> ✓ <i>Klassieke Franse aardappel-preisoep</i>	8,50
<u>Escargots Bourguignon</u> <i>½ dozijn</i>	10,00
<i>1 dozijn</i>	17,50
<u>Carpaccio</u> <i>Handgesneden rundercarpaccio, crumble van Parmezaanse kaas, truffelmayonaise, bieslook, pijnboompit en zongedroogde tomaat</i>	13,50
<i>+ geschaafde eendenlever</i>	3,50
<u>Tonijn Bites</u> <i>Krokante nori chips, tonijntartaar, sojaboon en furikake</i>	14,50
<u>Langoustine en coquille</u> <i>Geroosterde langoustines met coquilles, langoustinejus en zilte plantjes</i>	15,00
<u>Steak Tartare</u> <i>Tartaar van rund met kwartelei, pastinaak en een wolk van Parmezaanse kaas</i>	13,50
<u>Pumpkin pie</u> ✓ <i>Hartige pompoentaart met schuim van Arbequina olijfolie</i>	12,75
<u>Schelpjes</u> <i>Wisselend aanbod van schelpdieren</i>	dagprijs
<u>Oesters</u> - Franse creuses - Normande nr. 3 <i>Klassiek Frans, met citroen en mignonette</i>	1/2 dozijn - 16,50 / Los 2,75
<i>Oesters, met gochujang en soja</i>	1/2 dozijn - 16,50 / Los 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>	Petite 12,50 Grande 19,50
<u>Paté de Campagne</u> <i>Huisgemaakte boerenland paté</i>	4,00
<u>Jambon de Bayonne</u> <i>Een licht gezouten ham uit Frankrijk</i>	5,00
<u>Canard fumé</u> <i>Gerookte eendenborst</i>	5,00
<u>Fuet</u> <i>Catalaanse gedroogde worst</i>	4,75
<u>Rillettes de canard</u> <i>Gepekeld en gekonfijte eend</i>	4,75

Salade

Salade Burrata

Salade met Burrata, cherry tomaat, pesto, little gem en crostini

Petite 13,50

Grande 18,50

Salade de Gésiers

Klassieke Franse salade van gekonfijte eendenmaagjes, croutons, little gem en pickles

Hoofdgerechten

Bavette

Een heerlijk stuk uit de flank van het rund bereid op de Big Green Egg met zoete aardappel, sojaboon en jus de veau

25,50

Optioneel: met een plak gekarameliseerde torchon van eendenlever

4,50

Canette

Eendenborst met groene en rode kool en jus van crème de cassis en espresso

23,50

Rogvleugel

In roomboter gebakken rog met dashi beurre blanc, tomaat en kappertjes

24,50

Steak Tartare

Klassieke steak tartare (rauw), aan tafel bereid

21,00

Lamsschenkel

24 uur gegaarde lamsschenkel, met verse doperwt, gekonfijte knoflook, pangrattato en eigen lamsjus

24,50

Ravioli

Truffelravioli, met saffraansaus en gemarineerde paddenstoelen

18,50

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

Menu du chef

4-gangen diner – 48

5-gangen diner – 57

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