

Voorgerecht

POMPOENSOEP 9,50
Op de Big Green Egg geroosterde pompoen met harissa en yoghurt

ESCARGOTS BOURGUIGNON
½ dozijn 12,50
1 dozijn 19,50

CARPACCIO 15,00
Handgesneden rundercarpaccio, truffelcrème,
pijnboompitten en Grana Padano
+ *Geschaafde eendenlever* 4,00

STEAK TARTARE 15,00
Tartaar van rund, black bean vinaigrette, rettich en kurkuma

COQUILLES 17,50
Gebakken coquilles met chorizo en mais

FOIE GRAS & COGNAC 16,00
Cremeux van foie gras en cognac, geserveerd met brioche

ZALMBITES 15,00
Crispy rijst met zalm, sriracha en bosui

GELE BIET CONFIT 14,00
Gele biet, beurre noisette, gerookte amandel en saffraancrème

TONIJNBITES 15,00
Krokante nori chips, tonijntartaar, sojaboon en furikake

SCHELPIJES Dagprijs
Wisselend aanbod van schelpdieren

Oesters Franse creuses / Normande nr.3

Klassiek Frans met citroen, mignonette ½ dozijn 19,50 / los 3,25
en tabasco

Oesters met frambozenvinaigrette en bieslook ½ dozijn 21,00 / los 3,50

Charcuterie

Een mooie selectie van vleeswaren Petite / Grande 14,50 / 21,50

JAMBON DE BAYONNE 6,50
Een licht gezouten ham uit Frankrijk

RILLETES DE POULET 5,00
Gekonfijte kip met thijm, knoflook en zwarte peper

FUET 6,50
Catalaanse gedroogde worst

MAGRET DE CANARD FUMÉ 7,50
Warm gerookte eendenborst

Salades

SALADE 'DE RADICCHIO' Petite / Grande 15,00 / 19,50
Salade met roodlof, appel, hazelnoot, biet en Comté

SALADE CHÈVRE CHAUD
Salade met gepaneerde geitenkaas, little gem,
perzik en gepekeld mosterdzaad Petite / Grande 15,00 / 19,50

Hoofdgerechten

BAVETTE 28,50
Een heerlijk stuk uit de flank van het rund bereid op de
Big Green Egg met honing-miso en spitskool
+ *Gekarameliseerde torchon van eendenlever* 5,00

VARKENSWANG 26,50
Gebraiseerde varkenswang, rode biet, kweeper en boekweit

ROGVLEUGEL 27,00
Gebakken rogvleugel, caponata van aubergine en olijf,
zuurdesem krokant

TARBOTINE 32,50
In roomboter gebakken, met haringkuit en dragonsalade

POULET NOIR 26,00
Suprême van zwartpoot kip, topinamboer, jus van cèpes

AGNOLOTTI 23,50
Handgemaakte pasta met Comté, kastanje en hazelnoot

STEAK TARTARE 24,50
Klassieke steak tartare {rauw}, aan tafel bereid

VIANDE DU JOUR Dagprijs
Wisselend vleesgerecht van de dag.
Wij vertellen u er graag meer over.

POISSON DU JOUR Dagprijs
Wisselend visgerecht van de dag.
Wij vertellen u er graag meer over.

Menu du chef

Alleen per tafel te bestellen.

4- GANGEN DINER 54,50
5- GANGEN DINER 64,50

Desserts

FROMAGE 15,00
Wisselend assortiment van kazen met
mosterdfruit en gesuikerde noten

CAFÉ COMPLET 10,00
Een lekker kopje koffie naar keuze met vier
verschillende friandises

DAME BLANCHE 9,00
Twee bollen vanille ijs met slagroom,
chocoladesaus en chocoladeschotsen

CRÈME BRULÉE 9,50
De Franse klassieker op smaak gebracht
met bourbon vanille

HONING & PEER 11,00
Cremeux van honing met gepocheerde peer

NAMELAKA VAN WITTE CHOCOLADE 11,00
Zachte chocoladecrème met kardemom en perzik

Onze gerechten kunnen verschillende allergenen bevatten.
Indien gewenst - Vraag uw gastheer of -vrouw om onze allergenenkaart