

## LE MENU

### HORS D'ŒUVRE

Brioche <sup>met</sup> luchtige cèpes-knoflookboter		8,5
Superieur NO.3	PER STUK 5,-	6 STUKS 26,5
Normande NO.3	PER STUK 5,5	6 STUKS 29,5
Umami NO.4	PER STUK 6,5	6 STUKS 39,5
Proeverij <sup>van</sup> oesters		6 STUKS 34,5

### A PARTAGER

Klassieke uiensoep		9,8
Steak tartaar <sup>met</sup> eendenlever, haringkuit <sup>en</sup> aardappelkaantjes		14,5
Zwezerik <sup>met een</sup> jus van cèpes <sup>en</sup> uiencompote		18,5
Escargots <sup>in</sup> kruidenboter		13,5
Mabré van eendenlever <sup>met</sup> serranoham, compote van rood fruit <sup>en</sup> sinaasappelgel		16,5
Tartaar van gepofte pompoen <sup>met</sup> macadamianoten, pompoen <sup>en</sup> pittige mayonaise		9,5
Panna cotta van pastinaak <sup>met</sup> krokant van pastinaak, blauwe kaas <sup>en</sup> compote van peer		9,5
Tartaar <sup>van</sup> rode biet, gerookte paling, bietencrème <sup>en</sup> gerookte palingsaus		16,5
Crêpe van spinazie <sup>met</sup> zalmousse, gepocheerd ei, hollandaise <sup>en</sup> krokant van spinazie		11,9
Dungesneden hertfilet <sup>met</sup> vijg, sjalot, hazelnoot <sup>en</sup> bieslook		16,5

### LES SALADES

Vegetarische salade <sup>met</sup> botersla, spinazie, spruiten, rode ui, kastanje <sup>en</sup> pompoenpitten		14,5
Vissalade <sup>met</sup> botersla, gerookte makreel, mierikswortelmayonaise, witlof, cranberry <sup>en</sup> groene asperges		15,5
Vleessalade <sup>met</sup> dungseden hertfilet, balsamicodressing, hazelnoot, rode biet <sup>en</sup> bundelzwam		19,5

## LE MENU

### PLATS

Bavette <sup>met</sup> bearnaisesaus, crème van wortel, truffelaardappel <sup>en</sup> groene asperge	25,8
Runderwang <sup>met</sup> jus van calvados, pastinaakcrème, rodekool <sup>en</sup> krokant van prei	32,5
Geconfijte parelhoenbout <sup>met</sup> jus van port, compote van witlof, pompoencrème <sup>en</sup> rode biet	26,5
Krokante polenta <sup>met</sup> parmezaan, paddenstoelenmix, gepocheerd ei <sup>en</sup> bospaddenstoelen beurre blanc	22,5
Heilbot <sup>met een</sup> amandelkorst, crème van knol, gepofte knol, verse doperwten, beurre blanc noisette	26,5
Dorade en papillote <sup>gevuld met</sup> ui, wortel, bleekselderij <sup>en</sup> tijm, beurre blanc van pastis, aardappelmousseline <sup>en</sup> groene asperges	26,5

### SPECIALITÉS

Côte de bœuf <sup>met</sup> jus <sup>van</sup> rode wijn <sup>800 gr - 2 personen</sup>	89,5
-----------------------------------------------------------------------------------------	------

### DESSERT

Kaasplank <sup>met</sup> vier kazen <sup>en</sup> vijgencompote	13,5
Crème brûlée	9,5
Tarte tatin <sup>van</sup> stoofpeer <sup>met</sup> kaneelijs	8,5
Chocolade moelleux <sup>met</sup> rood fruitcompote, witte chocoladecrumble <sup>en</sup> meesterijs	9,5
Sabayon van mandarijn <sup>met</sup> ingelegde mandarijn, citroenijs <sup>en</sup> vanillecrumble	9,5
Mango panna cotta <sup>van</sup> witte chocolademousse, passievruchtgel,	12