

LE MENU

HORS D'ŒUVRE

Brioche ^{met} lichte beurre-noisette ^{en} sinaasappelboter		8,5
Supérieur 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 ^{van} oesters		6 STUKS 34,5

A PARTAGER

Klassieke uiensoep		9,8
Steak tartaar ^{met} eendenlever, haringkuit ^{en} aardappelkaantjes		15,5
Zwezerik ^{met een} jus van cèpes ^{en} uiencompote		19,5
Escargots ⁱⁿ kruidenboter		13,5
Schorseneer ^{met} crème van pompoen, sinaasappelpartjes, krokant ^{van} pastinaak ^{en} zoetzure pompoen		9,8

PLATS

Zeeduivel ^{met een} beurre blanc van chorizo, crème van bloemkool, krokante chorizo ^{en} geglaceerde worteltjes		29,5
Gepofte pompoen ^{met} mousse ^{van} geitenkaas, macadamianoten, crème ^{van} pastinaak ^{en} zoetzure radijs		19,5
Entrecote ^{met} jus ^{van} gepofte knoflook, crème ^{van} rode biet, geroosterde spruiten, mille-feuille ^{van} aardappel		34,5

SPECIALITÉS

Côte de bœuf ^{met} jus ^{van} rode wijn ^{800 gr - 2 personen}		89,5
---	--	------

DESSERT

Kaasplank ^{met} vier kazen ^{en} vijgencompote		13,5
Crème brûlée		9,5
Chef's dessert		11,5 ^{per persoon}