

LE MENU

HORS D'ŒUVRE

Brioche met luchtige 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
Schorseneer met crème van pompoen, sinaasappelpartjes, krokant van pastinaak en zoetzure pompoen	9,8
Escargots in kruidenboter	13,5
Dungesneden entrecote met mayonaise, spekjes, sjalotten en bieslook	14,5
Steak tartaar met eendenlever, haringkuit en aardappelkaantjes	15,5
Snoekbaarsfilet met dungesneden courgette, haringkuit en beurre blanc van Café de Paris	16,5
Zwezerik met een jus van cèpes en uiencompote	19,5

PLATS

Steak van knolselderij met geroosterde kingboleet, crème van pastinaak en beurre blanc van wortel	18,5
Gepofte pompoen met mousse van geitenkaas, macadamianoten, crème van pastinaak en zoetzure radijs	19,5
Coq au vin met aardappelmousseline	21,5
Zalmforel met crème van knolselderij, zeekraal, krielaardappel en beurre blanc van groene kruiden	27,5
Zeeduivel met een beurre blanc van chorizo, crème van bloemkool, krokante chorizo en geglaceerde worteltjes	29,5
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

Crème brûlée	9,5
Macaron met frambozenijs, witte chocolade-frambozenganache en roodfruitcompote	9,5
Brownie met witte chocolademousse, pruimencompote en vanille-ijs	9,5
Chef's dessert	11,5 per persoon
Kaasplank met vier kazen en vijgencompote	13,5