

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

Wisselende soep	9,8
Mosselen in witte wijn en kruidenboter met stokbrood	13,5
Escargots in kruidenboter	13,5
Dungesneden entrecote met mayonaise, spekjes, sjalotten en bieslook	14,5
Burrata met een tartaar van tomaat, sjalot, rabarber, tomatencrunch en knoflookcrostini	15,5
Steak tartaar met eendenlever, haringkuit en aardappelkaantjes	15,5
Zwezerik met een jus van cèpes en uiencompote	19,5

PLATS

Geroosterde artisjok, crème van gerookte bospeen, kruidenolie en krokante spongecake van kaas	19,8
Gepofte aubergine, camembert, galia-meloen, granaatappelpitjes en beurre blanc van tomaat	19,8
Eendenborstfilet, frambozenjus, pommes dauphine, crème van knolselderij en gestoofde spitskool	26,5
Zeebaars in zoutkorst, antiboise, gestoofde bleekselderij en appel met aceto, gebrande prei en crème van bloemkool	27,8
Kabeljauwfilet, vinaigrette van dille, tomatenkorst, gestoofde zeekraal, bloemkool en crème van zoete aardappel	28,5
Runderzijlende, bearnaisesaus, crème van doperwten, geroosterde little gem en groene asperge	32,5

SPECIALITÉS

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

DESSERT

Crème brûlée	9,5
Bavarois van yoghurt, espuma van aardbei, krokant schuim van passievrucht, gel van aardbei en passievruchtijds	9,8
Tartelette met crème van pistache, witte chocoladeganache en pistache-ijs	12,5
Chef's dessert	11,5 per persoon
Kaasplank met vier kazen en vijgencompote	13,5