

LE MENU

HORS D'ŒUVRE

Gezouten Brioché met luchtige beurre-noisette			6,50
Creuse NO.3	PER STUK	5,50	6 STUKS 28,50
Speciale D'helie NO.3	PER STUK	5,50	6 STUKS 30,50
Oester Charente Maritime NO.3	PER STUK	6,50	6 STUKS 32,50
Proeverij van oesters			6 STUKS 31,50
Premium kaviaar met blini's en crème fraîche	10 GRAM	49,50	30 GRAM 95,00

A PARTAGER

Terrine van geitenkaas met gerookte meiknol en biet	14,50
Gegratineerde uiensoep met gruyère	15,50
Ratatouille met franse toast	10,50
Escargots in kruidenboter	17,50
Gravad lax met mosterd en crème van kastanje	18,00
Steak tartaar met eendenlever, haringkuit en aardappelkaantjes	19,50
Zwezerik met jus van cèpes, uiencompote en knolselderij	24,50
Marbré van eendenlever met rookvlees en aardappel	19,50
Lobsterrol met hollandaise en brioche	21,50
Coquilles met Pastis en venkel	24,50

PLATS

Knolselderij in zoutkorst met dressing van zwarte knoflook en schuimige paddenstoelsaus	24,00
Steak met beurre de paris	34,50
Geconfijte eendenbout met jus van rode port	29,00
Gerookte artisjok met hollandaise	28,00
Coq au vin in rode wijn	29,50
Tong met beurre noisette	45,50
Entrecote met bearnaisesaus	36,50
Fazant met romige saus van morilles	29,50
Plat du jour	WISSELEND

ONZE GERECHTEN worden geserveerd met friet, salade en seizoensgroenten

SPECIALITÉS

Kreeft gratiné met hollandaise	HALF 43,50	HEEL 74,50
Côte de bœuf met jus van rode wijn 800 gr		95,00

DESSERT

Crème brûlée	10,50
Chocolademousse met kersenijs	10,50
Bourdaloue met vanille-ijs	12,50
Kaasplank met bonbon van de chef	17,50
Crêpe Suzette met Cointreau	14,50
Café gourmand met wisselend ijs	14,50

ONZE GERECHTEN KUNNEN ALLERGENEN BEVATTEN. MEER INFORMATIE? VRAAG DE KELNER OM DE LIJST