

HORS D'ŒUVRE

Gezouten Brioché met luchtige beurre-noisette			6,50
Creuse NO.2	PER STUK	5,50	6 STUKS 28,50
Speciale D'helie NO.3	PER STUK	5,75	6 STUKS 30,50
Umami NO.3	PER STUK	6,50	6 STUKS 32,50
Proeverij van oesters			6 STUKS 31,50
Charcuterie met pâté, saucisson, rilette en zuur			16,75
Premium kaviaar met blini's en crème fraîche	10 GRAM	49,50	30 GRAM 95,00

A PARTAGER

Carpaccio van rode biet met geitenkaas en krokante quinoa	14,50
Gegratineerde uiensoep met gruyère	15,50
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
Tournedos met rode wijnjus SUPPLEMENT EENDENLEVER +7	38,50
Geconfijte eendenbout met jus van rode port	29,00
Gebrande groene asperges met hollandaise en creux de bourgogne	28,50
Coq au vin met aardappelmousseline	29,50
Entrecôte met bearnaisesaus	36,50
Kabeljauw met romige saus van oesters	29,50
Plat du jour	WISSELEND

Onze gerechten worden geserveerd met friet, salade en seizoensgroenten

SPECIALITÉS

Côte de bœuf met jus van rode wijn 800 gr	95,00
Tong met beurre noisette	45,50

DESSERT

Crème brûlée	10,50
Chocolademousse met kersenijis	10,50
Bourdaloue met hazelnotenijis	12,50
Kaasplank	17,50
Crêpe Suzette met Cointreau	14,50

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

