





APERITIEVEN

Pousse rapierre.....10,50 Francis G&T.....13,50 Francis G&T 0.0.....11,00

KELDERVONDSTEN

WIT

2023	Grüner Veltliner "Singing", Kamptal, Laurenz V.	42,50
2021	Riesling, Maastricht, Hoeve Nekum.	52,50
2022	Rkatsiteli-Kisi, Bedoba, Kakheti (Georgië), Kakheti Wine Company.	47,50
2023	Chardonnay "Grande Penchants", Pays d'Oc, Domaine Altugnac.	49,50
2019	Petit Manseng / Petit Courbu, Pacherenc-du-Vic-Bilh, Château Bouscassé.	55,00

ROOD

2023	Pinot Noir, Südsteiermark (Oostenrijk), Weingut Hannes Sabathi.	45,00
2023	Syrah "Les Vignes d'à Côtés", Nord-Rhône, Domaine Yves Cuilleron.	47,50
2019	Tannat / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon, Madiran, Château Bouscassé.	55,00
2022	Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon, Bolgheri, Poggio al Tesoro.	65,00
2023	Tempranillo "Corimbo", Ribera del Duero, Bodegas La Horra.	59,50

CHEF'S SPECIAL

7-Gangen Menu Dégustation.
Inclusief bijpassende wijnen en tafelwater.
Tot 19:30 te bestellen.....150,00

SUPPLEMENT

PORTION DE FRITES

Frietten met
truffelmayonaise.....5,25

POMMES DE TERRE

Mousseline van aardappel met
groenten chips.....5,25

SALADE

Frisse salade met gemarineerde
komkommer en huisgemaakte
dressing.....5,25

3 gangen 62.50

Stel uw eigen menu samen.
Van 18:00-21:00 te bestellen.

4 gangen 84.50

Bijpassend wijnarrangement
3 gangen 27,00
4 gangen 36,00

ENTRÉES

THON	23,00	COQUILLES SAINT-JACQUES	27,00
Gemarineerde tonijn met roodlof, komkommer, notenkrokant en een frisse antiboise-dressing.		Gebakken coquilles geserveerd met knolselderij, little gem, hazelnoot, basilicum en dashi beurre blanc.	
TARTARE DE BŒUF	25,00	ENDIVE	19,00
Met krokante aardappel, zwarte knoflook en luchtige comté-schuim.		Witlofsalade met krokante aardappel, zwarte knoflook en boter schuim.	

SECONDE ENTRÉES

CRÉATION DES CHEFS	24,50
Wisselend tussengerecht op basis van seizoensproducten, elke dag vers samengesteld door onze chefs.	

PLATS PRINCIPAUX

FLÉTAN	37,00	FILET DE BŒUF	42,00
Heilbot geserveerd op Provençaalse risotto, met gepofte prei en schuim van tomaat.		Filet de boeuf, structuren van erwten, aardpeer en saus van cantharellen.	
CONFIT DE CANARD	34,00	RISOTTO	28,00
Eendenbout geserveerd met zuurkool, aardappelmousseline en rodewijnsaus.		Vegetarisch, met structuren van erwt, gepofte prei en tomatenschuim.	

DESSERT

DÉLICE DE FINANCIER	17,00	DAME BLANCHE	17,00
Financier met banaan, karamel en dulcey-ijs.		Vanille-ijs met slagroom en pure chocoladesaus.	
CAFÉ COMPLET	12,00	ASSORTIMENT DE FROMAGES	28,00
Koffie met een selectie van zoetigheden.		Selectie van kazen met appelstroop, walnoot, druiven en kletsenbrood. Supplement in het menu.....9,50	



Bij aanpassingen kunnen we een supplement berekenen.
Uiteraard houden we rekening met allergieën en dieetwensen.