



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

GANGEN

*Menu's zijn uitsluitend per tafel te bestellen.
Bij aanpassingen kunnen wij een supplement
berekenen.*

3 gangen	65
4 gangen	85
5 gangen	99
6 gangen	114

WIJNEN

3 gangen	33
4 gangen	44
5 gangen	55
6 gangen	66

ACCOMPAGNEMENTS

PORTION DE FRITES

Frietten met huisgemaakte
mayonaise.....5,50

POMMES DE TERRE

Mousseline van aardappel met
groenten chips.....5,50

SALADE

Frisse salade met
gemarineerde komkommer
en huisgemaakte
dressing.....5,50

ENTRÉES

STEAK TARTARE Favoriet van de chefs	25,00	CANARD FUMÉ	25,00
Charolais steak tartaar gemarineerde komkommer crème van bieslook parmezaanschuim		Gerookte eend eendenlevermousse brioche chutney van rode port met vijgen kokoskrokant	
TATAKI DE THON SAKUTO	27,00	BURRATA AU JARDIN - V	24,00
Parelcouscous zoetzure groentjes furikake basilicumcrème		Gepofte tomaat basilicum little gem kruidencrumble	

INTERMÈDE

Wisselend tussengerecht op basis van seizoensproducten, elke dag vers samengesteld door onze chefs.	25,00
--	-------

PLATS PRINCIPAUX

AGNEAU Favoriet van de chefs	39,00	BISTRO BŒUF	39,00
Lam bospeen aubergine courgette lamsjus met rozemarijn		Biefstuk witlof beukenzwam spitskool rodewijnjus	
FLÉTAN MODERNE	39,00	LE GRAND CÉLERI - V	30,00
Heilbot spitskoolrol spinazie bloemkoolstructuren dashischuim		Gekonfijte knolselderij structuren van seizoensgroenten beurre blanc	

DESSERT

YAOURT AU MIEL	18,00	DAME BLANCHE MAISON	17,00
Yoghurtsmousse appel kaneel honing krokantje		Bourbon-vanille-ijs warme chocoladesaus chantilly	
LA SÉLECTION DE FRANCIS	28,00	CAFÉ COMPLET	12,00
Vier soorten kaas honing kletzenbrood druiven noten		Koffie met een selectie van zoetigheden	



Uiteraard houden we graag rekening met allergieën en dieetwensen.