





APERITIEVEN

Pousse Rapière.....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

5- of 6 Gangen Menu Dégustation
Inclusief bijpassende wijnen en tafelwater
Tot 19:30 te bestellen
5-gangen.....130,00 6-gangen.....150,00

SUPPLEMENT

PORTION DE FRITES

Frieten 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

AMUSE DU CHEF

ENTRÉES

SAUMON FUMÉ Gerookte zalm, wakame, zeekraal, basilicum met een schuim van Hollandaise	24,00	FOIE DE CANARD Terrine van eendenlever, brioche, kokos krokant, chutney van vijgen en rode port en bieslook crème Supplement in het menu.....€ 3	27,00
TARTARE DE BŒUF Pont neuf aardappel, bieslook crème, gepofte tomaat en comté schuim	25,00	BRIOCHE AU TOMATE EST AIL Krokante knoflook brioche, basilicum, mizuna, gemarineerde tomaat en Comte schuim	21,00

SECONDE ENTRÉES

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

PLATS PRINCIPAUX

POISSON DU JOUR Vis van de dag, parelcouscous, paprika, crème van wortel met een oosterse beurre blanc	38,00	BAVETTE Zacht gegaarde koolraap, shiitake, structuren van pastinaak en een stevige vleesjus	42,00
JOUE DE VEAU Kalfswang, structuren van knolselderij, groene asperge en rode wijn saus	40,00	ARTICHAUT EN CROÛTE Gevulde artisjok tempura, knolselderij, shiitake, bieslook crème en rodewijn saus	32,00

DESSERT

DAME BLANCHE Vanille-ijs met slagroom en pure chocolade saus	17,00	CAFÉ COMPLET Koffie met een selectie van zoetigheden	12,00
TARTELETTE AU CAFÉ Tartelette gevuld met mascarpone en koffie mousse, chocolade krokant, amaretto siroop en tiramisu ijs	18,00	ASSORTIMENT DE FROMAGES Selectie van kazen met appelstroop, walnoot, druiven en kletsenbrood. Supplement in het menu.....9,50	28,00



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