

### Klassiekersmenu

3 gangenmenu €35

4 gangenmenu €40

#### Voorgerecht

Carpaccio truffelmayonaise   Comté   pitjes	€ 12
Forel   salade Nicoise   tonijncrème	€ 12
Salade forestière   paddestoelen   appelstroopdressing   croutons	€ 12

#### Tussengerecht

Wildkroketje   spitskoolsalade   mosterdcrème	€ 9
Escargots	€ 9
Portebello   roomkaas   oude kaas   kruidensalade	€ 9

#### Hoofdgerecht

Vis van de dag   biet   beurre blanc soja   gerookte aardappel	€ 20
Steak van knolselderij   parelgort   lavas   paddenstoel dragonsaus	€ 20
Sukade en diamanthaas   Bourgogne garnituur   groene kool   kaantjes	€ 20

#### Dessert

Tarte tatin   hangop   vanilleroomijs	€ 8
Koffie/thee friandises	€ 8
Kaasplank   3 kazen	€ 8

## Dinerkaart

**Steak tartaar** Klein € 14 groot € 18

Eidooier / ingelegde groenten / Savora mosterd / brioche

**Salade Riche** Klein € 16 groot € 20

Coquille / Pata Negra ham / eendenlever / vijg / truffelmayonaise / macadamia

**Salade saumon** Klein € 12 groot € 16

Gemarineerde zalm / avocado / rode ui / limoen / venkel / radijs

**Soep van gerookte aardappel en prei** €9

Gepocheerde kip / lavas / amandel / crouton met zwarte knoflook

**Eendenborst** € 23

Witlof / abrikoos / zoete aardappel / cantharel / worteljus

**Tournedos** € 28

Seizoengroenten / aardappelpuree / rode wijn jus

**Knoflookgamba's** € 18

Tomatensalade / aioli / frites

**In notenboter gebakken bloemkool** € 21

Kriel / gerookte oesterzwam / mosterd / Hollandaise saus / salty fingers

**Route de Soleil** € 21

Regelmatig wisselende Franse specialiteit

**Fromage** € 14

4 Franse kazen / bijpassend garnituur

**Bavarois van aardbei** € 9

Cheesecakecrème / rood fruit / parfait van citrus / merenque / lemoncurd

**Blondie met noten** € 9

Chocolademousse / crumble / ganache / karamel / chocoladeijs

**Koffie met friandises** € 8

Huisgemaakte lekkernijen voor bij de koffie