

Klassiekersmenu

3-gangen € 35

4-gangen € 40

Oester

€ 3,50 p/st

Geitenkaas

rettich | dille | venkel | radijs | appel | veldsla

Gemarineerde zalm

Hollandse garnalen | papadum | piccalilly | gele biet | zilverui

Rundercarpaccio

pitten | Comté | truffelmayonaise *suppl. eendenlever € 7*

voorgerecht los: € 12

Knoflookchampignons

tomatentapenade | oude kaas | bieslook

Escargots

6 slakken | kruidenboter | stokbrood

Zachtgegaard buikspek

kimchi | aardappelpoffer | pindacrunch

tussengerecht los: € 9

Kalfsbiefstuk en wang

gratin dauphinois | geglaceerde voorjaarsgroenten | peterselie

Kabeljauwfilet

mosselen | aardappelpuree | Piment d'espelette | paksoi

Quiche van witlof en boerenbrie

gekarameliseerde roodlof | sherryroom | witlofschuim | brandnetel

hoofdgerecht los: € 20

Creme brûlée

vanilleroomijs

Kaasplank

4 Franse kazen | garnituren

Friandises

4 lekkernijen uit de keuken

dessert los: € 9