

Apéritif

Oeuf mayonaise	7.75
Charcuterie met toast (2 personen)	19.50
Brioche met terrine van eendenlever / gelei van bloedsinasappel/ sichuan peper	18.50
Ansjovis toast	11.50
Half dozijn wilde oesters / ponzu / foreleitjes / limoen	24.50
Ei en kaviaar	22.50
Brioche met steak tartaar / met kaviaar	22.50

Entrée

Tonijn / filodeeg / wasabi mayonnaise / komkommer	16.50
Escargots (6 of 12) / botersaus / amandel / groene kruiden	9.75/ 17.25
In panko gefrituurd ei / morilles / dopertwen / daslooksaus / chorizo	15.50
Terrine van gerookte zalm / foreleitjes / radijs / kwarteleitjes / hangop	16.50
Gebakken zeebaars filet / jus van granny smith / koolrabi / snijboon	16.50
Rode mul van de plancha / gepofte paprika / saus van saffraan / iberico ham	23.50
Salade van runder entrecote / uiencompote / zuurkool / mosterd mayonaise	19.50

Légumes

Groene asperges van de plancha / brood croutons / saus van laurier / gehakte eieren	17.50
Doperwtten / morilles / kropsla / artisjok / kwarteleitjes	15.50

Plat principal

Côte de boeuf / kropsla / rode wijn jus / frites (2 personen)	90.00
Baskische bloedworst van de plancha / bietjes / uitje / kumquats	32.50
Gebakken rog vleugel / bleekselderij / paling / dragon / prei / saus van Noilly Prat	36.00
Kalfshaas / gepofte paprika / ansjovis / jus van steranijs / tonijn / basilicum	38.50
Langzaam gegaarde lamsnek / jus van steranijs / little gem met feta / abrikoos / walnoot	31.50
Poulet noir / venkel / gamba's / chorizo / kreeftensaus	32.50
Tonijn steak / pepersaus / frites / witte asperges	38.50
Lamsbout / witte boontjes / zwarte olijf / abrikoos / jus tomaat	38.50
Gebakken zwezerik / kokkels / wortels / saus van sherry	42.50
In roomboter gebakken zeetong / witte asperges / crème van aardappelen	52.50

in onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Heeft u een vraag over de samenstelling van een product. Vraag het een medewerker.