

Suggestions du Mois Suggesties van de Maand

Entrées - Voorgerechten

- *Crottin de Chavignol en Croûte de Pâte feuilletée, Petite Salade Fraîche Vinaigrette au Miel* 14,95
Crottin de Chavignol in een Korstje van Bladerdeeg, Vers klein Slaatje en Vinaigrette met Honing
- *Carpaccio de Saint Jacques aux Baies Roses et Aneth* 15,95
Carpaccio van Sint - Jakobsnoot met Roze Bessen en Dille
- *Caviar d'Aubergine, Saumon Fumé d'Écosse et Toasts Croquants* 15,95
Kaviar van Aubergine, Schotse Gerookte Zalm en Krokante Toasts
- *Tatin de Confit de Canard, Pomme Caramel et Escalope de Foie Gras Poêlée* 16,95
Tatin van Eendenconfijt, Karamelappel en gebakken Eendenleverlapje
- *Les Danseuses de Prairie, Beurre à l'Ail Persillé* 14,95
"Prairie Danseressen" met gepersilleerde Lookhoter
- *Duo de Croquettes de Jambon Serrano "Pata Negra"* 15,95
Duo Kroketten van Serrano Ham "Pata Negra"

Viandes - Vleesgerechten

- *Cuisse de Lapin Fermier au Vin Blanc et Moutarde, Croquettes de P. de Terre* 22,95
Bout van Hoenekonijn met Witte Wijn en Mosterd, Aardappelkroketten
- *Filet d'Agneau en Croûte, Bouquetière de Légumes et Gratin Dauphinois* 25,95
Lamsfilet in een Korstje, Groentenbundel en Gratin Dauphinois
- *Duo de Rognons et Ris de Veau des Gourmets, Pleurotes* 27,50
Flambé à l'Armagnac, Galettes de Pommes de Terre
Duo van Kalfsniertjes en Kalfszwezerik voor Fijnproevers, Oesterzwammen
Geflambeerd met Armagnac - Aardappelschijfjes
- *Tagliata de Angus Beef Irlandais, Roquette et Copeaux de Parmesan* 25,95
Tagliata van Iers Angus Beef, Raketsla en Parmezaanshilfers
- *La Côte à l'Os Angus Beef (1,2 kg-2 cvts), Frites et Salade* 27,95 *pp*
Côte à l'Os Angus Beef (1,2 kg-2 pers.), Frieten en Sla pp

Poissons - Visgerechten

- *Filet de Dorade - Légumes du Sud, Huile Vierge, Pommes de Terre Grenailles au Romarin frais* 23,95
Zeebrasemfilet, Zuidergroenten, Vierge Olijfolie
Krielaardappelen met Verse Rozemarijn
- *Pavé de Saumon, Miel et Citron vert, Fèves des Marais, Pommes Duchesse du Chef* 23,95
Zalmmoot, Honing en Limoen, Tuinbonen, Hertoginne Aardappelen van de Chef
- *La Sole "Meunière", Frites et Salade* 27,50
Tong op "Molenaarswijze", Frieten en Sla
- *Le Fishburger "Maison", Sauce Tartare, Frites et Salade* 16,95
"Huisgemaakte" Fishburger, Tartaarsaus, Frieten en Sla

Desserts - Desserten

- *Feuilleté aux Fruits Frais et Crème Pâtissière* 8,95
Bladerdeeg met Verse Vruchten en Banketbakkersroom
- *Crème Brûlée du Chef* 8,95
Crème Brûlée van de Chef
- *Café Gourmand et ses Mignardises* 8,95
De Verwenkoffie en zijn Zoetigheidjes

Bon Appétit
Smakelijk Eten

Menu du Mois

Menu van de Maand

Amuse Bouche - Amuses

Entrées aux Choix - Voorgerechten naar Keuze

- *Carpaccio de Saint Jacques aux Baies Roses et Aneth*
Carpaccio van Sint - Jakobsnoot met Roze Bessen en Dille
- *Duo de Croquettes de Jambon Serrano "Pata Negra"*
Duo Kroketten van Serrano Ham "Pata Negra"

Plats aux Choix - Schotels naar Keuze

- *Cuisse Lapin Fermier au Vin Blanc et Moutarde, Croquettes de Pommes de Terre*
Bout van Hoevekonijn met Witte Wijn en Mosterd, Aardappelkroketten
- *Pavé de Saumon, Miel et Citron Vert, Fèves des Marais, Pommes Duchesse du Chef*
Zalmmoot, Honing en Limoen, Tuinbonen, Hertoginne Aardappelen van de Chef

Desserts aux Choix - Desserten naar Keuze

- *Feuilleté aux Fruits Frais et Crème Patissière*
Bladerdeeg met verse Vruchten en Crème Patissière
- *Crème Brulée du Chef*
Crème Brûlée van de Chef

€ 35,00 pp

