

Jubileum menu

Oester & coquille

Snoekbaars

Kreeft*

Boerderij eend

Gebakken eendenlever**

Mandarijn & citroen

4 gangen		65,50
5 gangen*		81,50
6 gangen**		99,00

Inclusief 3 amuses en desembrood met huisgemaakte boter

Onze keuken houdt graag rekening met allergieën/dieetwensen die vooraf zijn doorgegeven. Met uitzondering van **lactosevrij** en **veganistische** wensen, vanwege onze Frans-Klassieke keuken kunnen wij hier geen rekening mee houden.

Menu Riche

Steak tartaar & 10 gram kaviaar

Terrine ganzenlever

Hele kreeft dragonboter

Selectie kazen, Kaasfort Amsterdam

4 gangen | 149

Inclusief 3 amuses en desembrood met huisgemaakte boter

Onze keuken houdt graag rekening met allergieën/dieetwensen die vooraf zijn doorgegeven. Met uitzondering van **lactosevrij** en **veganistische** wensen, vanwege onze Frans-Klassieke keuken kunnen wij hier geen rekening mee houden.

A la carte

Oesters 6 st. Fine de Claire	25,50
Oesters 6 st. Poget	39,50

Blini's met kaviaar van House of Caviar

Geserveerd met roerei, zure room en bieslook

Baeri	10 gram	28,50
Imperial	10 gram	35,50

Voorgerechten

Bisque d'homard	15,50
Terrine ganzenlever	26,50
Halve kreeft mayonaise	35,50
Steak tartaar & 10 gram Baeri kaviaar	43,50

Hoofdgerechten

Snoekbaars	32,50
Hartzwezerik	35,50
Tournedos (Gebakken lever + € 9,50)	42,50
Hele kreeft <i>keuze uit:</i>	65,50
- Pernod	
<i>Gevuld met tomaat, saus van Pernod en gratineerd met kaas</i>	
- Valencie	
<i>Gevuld met tomaat en paprika, saus van tomaat en cognac, gratineerd met kaas</i>	
- Thermidor	
<i>Gevuld met gebakken prei en champignons, mosterd beurre blanc, gratineerd met oude kaas</i>	

Dessert

Dame blanche	13,50
Aardbei & eendenlever	14,50
Eiswein of Framboise met bonbons	22,50
Selectie kazen Kaasfort Amsterdam	23,50

Onze keuken houdt graag rekening met allergieën/dieetwensen die vooraf zijn doorgegeven. Met uitzondering van **lactosevrij** en **veganistische** wensen, vanwege onze Frans-Klassieke keuken kunnen wij hier geen rekening mee houden.