

Jubileum menu

Samengesteld met gerechten uit onze menu's van afgelopen jaar.

Marbré van eend en eendenlever
Compote van lychee - ijs van rode biet

Gebakken coquille
Bloemkool crème – zeekraal – ham – botersaus van Champagne

Piepkuiken
Saus van gevogelte – PX stroop

Witte Valrhona (chocolade) crème
Sinaasappel – meringue van mandarijn – ijs van appel

4 GANGEN | € 59,50 | wijnarrangement € 34,-

Optioneel uit te breiden naar 5 gangen, supplement kaasplateau € 18,50

Allergieën? Geef het aan ons door.

*Wij gebruiken dagverse producten.
Hierdoor kan het voorkomen dat er een product niet geleverd kan worden.*

Vegetarisch

Tartaar van watermeloen
Kappetjes – augurk – vinaigrette rode biet – ijs van piccalilly

Geplisseerde tomaat
Sinaasappel – venkel

Gepocheerd ei met truffel
Aardappel crème – saus van paddenstoel

Perzik
Gegratineerd – Prosecco ijs – Comté kaas

4 GANGEN | € 49,50 | wijnarrangement € 34,-

Optioneel uit te breiden naar 5 gangen, supplement kaasplateau € 18,50

Allergieën? Geef het aan ons door.

*Wij gebruiken dagverse producten.
Hierdoor kan het voorkomen dat er een product niet geleverd kan worden.*

A la carte

Voorgerechten

Franse uiensoep	€ 9,50
Tartaar van zeebaars <i>Komkommer, basilicum merengue, yoghurt ijs</i>	€ 17,50
Gebakken eendenlever <i>Appelcompote, hazelnoot, saus van hibiscus</i>	€ 19,50
Terrine van ganzenlever <i>Brioche brood, stroop, compote</i>	€ 20,50

Hoofdgerechten

Roodbaars <i>Risotto, venkel, saus van kreeft, rivierkreeft</i>	€ 27,50
Tournedos met rode wijn jus Supplement ganzenlever en brioche	€ 39,50 € 9,50
Salade Riche <i>Ganzenlever, zwezerik, kreeft, gamba, zalm, ham</i> <i>(dezelfde portie ook als voorgerecht te bestellen)</i>	€ 29,50

Dessert

Dame blanche <i>Warme chocolade en slagroom</i>	€ 10,50
Tarte tatin <i>Vanille saus en crème fraiche</i>	€ 10,50
Kaasplateau <i>Diverse kaassoorten, brood en compote</i>	€ 18,50

Allergieën? Geef het aan ons door.

*Wij gebruiken dagverse producten.
Hierdoor kan het voorkomen dat er een product niet geleverd kan worden.*

Kreeftenkaart

Voorgerechten

Oesters 6 st. Fine de Claire	€ 23,50
Bisque d'homard	€ 12,95
Halve kreeft mayonaise	€ 25,50
Salade kreeft met meloen en aioli	€ 26,50

Hoofdgerechten

Hele kreeft Pernod <i>Gevuld met tomaat, saus van Pernod en gratineerd met oude kaas</i>	€ 44,50
Hele kreeft dragonboter	€ 44,50
Hele kreeft Thermidor <i>Gevuld met champignon en prei, mosterd beurre blanc, gratineerd met kaas</i>	€ 44,50
Hele kreeft Valencie <i>Gevuld met tomaat en paprika, saus van tomaat en cognac, gratineerd met kaas</i>	€ 44,50

Allergieën? Geef het aan ons door.

*Wij gebruiken dagverse producten.
Hierdoor kan het voorkomen dat er een product niet geleverd kan worden.*