Entrées

Koude voorgerechten

Salade de potiron
Salade van geroosterde pompoen, geitenkaas, kastanje en notendressing € 14,00

Gravad lax
Huisgemarineerde zalm met kruidenmayonaise € 15,00

Steak tartare classic
Steak tartaar met sjalot, augurk, ei en zilverui € 16,00

Paté en croûte de gibier
Wildpaté en croûte met cranberry compote € 16,00

Demi-douzaine d'huitres (Fines de Claires)
Rauwe oesters met frambozenvinaigrette en citroen € 19,50

Warme voorgerechten

Potage de oignon
Uiensoep met spekjes en crouton met gesmolten kaas € 9,00

Escargots et beurre de Paris
Half dozijn slakken in kruidenboter € 12,50

Moules de Bouchot
In pikante knoflookolie gebakken Bouchot mosselen € 14,50

Coquille gratinée
In de schelp gegratineerde coquille met Hollandse garnalen en kaassaus € 15,00

Poitrine de porc avec anguille fumée et crème de panais
Krokant gebakken buikspek met gerookte paling en pastinaakcrème € 18,00

Demi-douzaine d'huîtres gratinées
Half dozijn gegratineerde oesters € 21,00

Plats

Champignons en pâte feuilletée
Heksenkring van paddenstoelen met bladerdeeg gevuld met stoofpeer en roquefort € 23,00

Filet de sole
Gebakken tongscharfilet met een beurre blanc van morilles € 27,50

Filet de sebaste
Op de huid gebakken roodbaarsfilet met kreeftensaus, kokkelvlees en Bouchot mosselen € 28,50

Sole à la meunière ± 550 gr
In roomboter gebakken noordzeetong € 49,00

Cordon bleu
Met ham en Comté kaas gevuld varkensvlees en champignonsaus € 27,00

Entrecôte de veau
Gegrilde kalfsentrecote met saus naar keuze € 28,00

Joue et ris de veau
Gestoofde kalfswang met krokant gebakken zwezerik € 29,00

Tournedos avec sauce
Gebakken rundertournedos met saus naar keuze € 33,00

Chateaubriand
Gebakken ossenhaas voor 2 personen met saus naar keuze € 65,00

Chevreuil
Hertenrug op 3 manieren (filet, stoof en slavink) met wildjus en wildgarnituur € 31,00

Sauzen: Pepersaus, Roquefortsaus, Stroganoffsaus

Desserts

Dame Blanche
Vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom € 9,00

Tarte aux pommes
Huisgemaakte appeltaart met slagroom € 7,50

Mousse au chocolat
Chocolademousse van pure chocolade € 9,00

Crêpe Suzette
Warme flensjes met vanille-ijs en sinaasappelsaus € 10,00

Millefeuille
Bladerdeeg gevuld met gele room, stoofpeer en kaneelijs € 11,00

Fromage
Selectie van onze kazen met notenbrood en marmelade € 14,00

Al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten. Vraagt u om meer informatie als dit nodig is, dan kunnen wij er rekening mee houden.