

LILLET 5.5

◆ '1664' BIÈRE 4



◆ FLOC DE GASCOGNE 6.5 ◆ PICON 5.5

HUÏTRES DAVID HERVÉ

zes stuks met mignonette

BOUDEUSES	27
RONCE	35
TARA	37
ÉCAILLES D'ARGENT	43

PLATEAU DE FRUITS DE MER

VANAF TWEE PERSONEN p.p. 53

krab | mosselen | oesters | langoustine | garnaal
kokkels | scheermes | rivierkreeft**SUPPLÉMENT**

HELE CANNER KREEFT	45
KINGKRAAB POTEN	41
HELE LANGOUST	49

POTAGES

VICHYSOISE	15
koude soep van prei, aardappel en peterselie	
SOUPE À L'OIGNON FRANÇAISE	15
gegratineerde, klassieke Franse uiensoep	
BOUILLABAISSE À LA MARSEILLAISE	p.p. 37
rijkelijk gevulde vissoep, geserveerd vanaf twee personen	

HORS D'ŒUVRE**SAUMON MARINÉ**

gmarineerde zalm met biet, dille, crème fraîche en kaviaar

LANGOUSTINE

gebrande langoustine met citrus, piment d'espelette en avocado

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

geserveerd met kruidenboter

SALADE AUX ARTICHAUTS

koude salade van gekonfijte artisjok met knoflook, peterselie en raketsla

19

OEUF POCHÉ AUX LÉGUMES VERTS

gepocheerd eendenei met groene groenten en hazelnoten

17

29

SALADE FRISÉE AUX LARDONS

krulandijvie met sjalot, gepocheerde kwarteleieren en een warme vinaigrette van spek

15

23

TOURTEAU ET BISQUE CRABES DE PLAGE

salade van Noordzeekrab met limoen, geserveerd met mousseline en strandkrabbenbisque

27

19

FOIE GRAS DE CANARD SAUTÉ

gebakken eendenlever met brioche en vijgencompote

27

MENU DU JOUR**PLAT DU JOUR** dagprijs
hoofdgerecht**DEUX PLATS** dagprijs
voorgerecht + hoofdgerecht
of hoofdgerecht + dessert**TROIS PLATS** dagprijs
voorgerecht + hoofdgerecht + dessert**GARNITURE****MOUSSELINE 7**

aardappelpuree van La Ratte aardappelen

POMMES PONT NEUF 7

met mayonaise

CHAMPIGNONS 7

gesauteerde bospaddenstoelen met knoflook en sjalot

ÉPINARDS SAUTÉS 7

gesauteerde spinazie met knoflook en sjalot

SALADE LAITUE ET TOMATES 7

kropsla met tomaten, ui en vinaigrette

MENU À LA PRESSEGelieve het gerecht drie dagen
van tevoren te bestellen**MENU DU CANARD À LA PRESSE 175**een drie-gangenmenu
voor twee personen**CANARD À LA PRESSE 143**voor twee personen,
aan tafel bereid**LES PLATS PRINCIPEAUX****TURBOT**

tarbot met courgette, olijven, grenobloise en mousseline

37

FOIE DE VEAU

gebakken kalfslever met ui, spek en aardappel

31

FILET DE CABILLAUD EN PAPILLOTTE

kabeljauwfilet 'en papillotte' gegaard met citroenboter, aardappel en bospeen

35

STEAK TARTARE

handgesneden tartaar, honderd en vijftig gram, geserveerd met toast en pommes pont neuf

29

HOMARD THERMIDOR

hele kreeft gegratineerd met Emmentaler en Gruyère

51

TOURNEDOS ROSSINI

gebakken ossenhaas met gebakken ganzenlever, geserveerd met truffel en madeirasaus

69

TOMATE FARCIE

gevulde coeur de boeuf tomaat met cevennes-ui en basilicum

27

BAVETTE À LA BORDELAISE

gegrilde runderbavette met gesauteerde spinazie, pommes pont neuf en bordelaisesaus

37

RISOTTO

met morieljes en geschaafde zwarte truffel

31

CÔTE DE VEAU À LA BÉARNAISE

vanaf twee personen, met béarnaisesaus, pommes pont neuf en groene salade

p.p. 47

DESSERTS**PLATEAU DE FROMAGE**

uw keuze van onze Franse kazen

15

CRÈME BRÛLÉE

van rauwe melk gemaakt met bourbon vanille

11

CRÊPES SUZETTE

aan tafel bereid

15

CLAFOUTISwarm dessert met steenvruchten
en vanille-ijs

11

TARTE TATINklassieke uitvoering met
goudreinetten en vanille-ijs

13

MOELLEUX AU CHOCOLATwarme, lopende chocoladecake
met chocolade-ijs

15

