

LILLET 5.5 ◆ BIÈRE 1664 4



FLOC DE GASCOGNE 6.5 ◆ PICON 5.5

HUÏTRES DAVID HERVÉ

zes stuks met mignonette

BOUDEUSE	27
IDEALE	35
SECRET	37
CABANON	43

PLATEAU DE FRUITS DE MER

VANAF TWEE PERSONEN p.p. 63
langoustine | mosselen | tapijtschelpen |
Noordzeekrab | garnalen | kokkels | oesters

SUPPLÉMENT

HELE CANNER KREEFT	45
KINGKRAPOTEN	41

SOUPES

SOUPE À L'OIGNON À LA FRANÇAISE	15
klassieke gegratineerde Franse uiensoep	
TOURTEAUX	21
Noordzeekrab met aardappelmousseline en bisque van strandkrabben	
BOUILLON DE PIGEON	19
krachtige bouillon van houtduiven, geserveerd met gepocheerde duif, knolselderij en truffel	

HORS D'ŒUVRE

CREVETTES Hollandse garnalen met appel, pompoemes en radijs	21	CHOU-FLEUR crème van bloemkool met Vacherin Mont d'Or, amandelen, beurre blanc	17
SAUMON MARINÉ tartaar van zalm met mierikswortel, dille en crème fraîche	19	RIS DE VEAU ET QUEUE DE BOEUF hartzwezerik met knolselderij en gestoofde ossenstaart met rundermerg	27
ESCARGOTS DE BOURGOGNE twaalf stuks met kruidenboter	23	FOIE GRAS DE CANARD gebakken eendenlever met brioche en vijgencompote	27
OEUF EN MEURETTE gepocheerd eendenei geserveerd op brioche met een saus van paddestoelen	17		

MENU DU JOUR

PLAT DU JOUR dagprijs
hoofdgerecht

DEUX PLATS dagprijs
voorgerecht + hoofdgerecht
of hoofdgerecht + dessert

TROIS PLATS dagprijs
voorgerecht + hoofdgerecht + dessert

GARNITURES

LAITUE ET TOMATES 5
kropsla met tomaten, ui en vinaigrette

CHOUX DE BRUXELLES 5
spruitjes, gebakken met beurre noisette

CHAMPIGNONS 7
gesauteerde bospaddenstoelen met knoflook en sjalot

MOUSSELINE 7
aardappelpuree van La Ratte-aardappelen

POMMES PONT NEUF 7
met mayonnaise

MENU À LA PRESSE

Gelieve het gerecht drie dagen
van tevoren te bestellen

CANARD À LA PRESSE 125
voor twee personen,
aan tafel bereid

MENU DU CANARD À LA PRESSE 171
een driegangenmenu
voor twee personen

PLATS PRINCIPAUX

BAR wilde zeebaarsfilet met mousseline, courgette, grenobloise, amandelen en olijven	35	RISOTTO klassiek met truffel	31
BAUDROIE gekonfijte zeeduivelwangen met gesauteerde pastinaak en saus van kippenlever en kokos	27	BOUDIN NOIR ET BOUDIN BLANC gebakken worsten met zuurkoolmousseline en eendenleverjus	31
SOLE MEUNIÈRE gebakken Noordzeetong met gekookte aardappel, remoulade en groene salade	dagprijs	STEAK TARTARE handgesneden tartaar, honderdvijftig gram, geserveerd met toast en pommes pont neuf	29
HOMARD hele kreeft met wortel, paksoi, kriel, venkel en curry-bisque	51	BAVETTE gegrilde runderbavette met pont neuf, spruitjes en bordelaisesaus	35
CASSEROLE DE LÉGUMES NÉERLANDAIS met eendenei, koolraap, selderij, wortel, koolrabi en bundelzwammen	27	TOURNEDOS ROSSINI gebakken ossenhaas met gebakken ganzenlever, geserveerd met truffel en madeirasaus	55
		RÂBLE DE LIÈVRE gebraden hazenrug, per twee personen, met kastanjepuree, rode kool en spruitjes	p.p. 35

DESSERTS

PLATEAU DE FROMAGES uw keuze van onze trolley	15	PARFAIT AU NOUGAT met pistachenoten en gekarameliseerde ananas	11	CRÊPES SUZETTE aan tafel bereid	15
TARTE TATIN klassiek	13	MOUSSE AU CHOCOLAT met lavendel en sinaasappel	11	OMELETTE NORVÉGIENNE per twee personen	p.p. 9
SOUFFLÉ met bloedsinaasappelsorbet	11				

