

EXECUTIVE CHEF: INAN SAHIN

CHEF DE CUISINE: ROB KAPITEYN

CAVIAR

geserveerd met blini's en klassiek garnituur

BAERI ORIGINAL	10 gr.	20
OSIETRA	15 gr.	40
OSIETRA GRAND CRU	30 gr.	90
BELUGA	30 gr.	250



PLATEAU DE FRUITS DE MER

langoustine, mosselen, tapijtschelpen, Noordzeekrab, garnalen, kokkels, oesters, etc. p.p. 63

SUPLÉMENT

KREEFT	a 650 gr.	49
KING KRAB POTEN	a 200 gr.	45

Alle Fruits de Mer worden uitsluitend koud geserveerd

CRUBAR

HUÎTRES DAVID HERVÉ

zes oesters met mignonette en roggebrood

MARRENE	19
SPECIALE	29
BOUDEUSE	33
ROYAL CABANON	43

NOORDZEE KRAB	per 100 gr.	23
HOLLANDSE GARNALEN	per 100 gr.	21
KING KRAB POTEN	per 100 gr.	23
LANGOUSTINE	per stuk	9
KREEFT	per halve	25

twalf stuks met rouille en brood

KOKKELS	9
MOSSELEN	9
TAPIJTSHELLEN	9
WULKEN	17
SCHEERMESSEN	13
VENUSSHELLEN	13

De beschikbaarheid van de verschillende producten kan per dag variëren. We leggen u graag uit welke we vandaag op voorraad hebben.

ENTRÉES

SAUMON MARINÉ gmarineerde zalm met Baeri kaviaar en Opperdoezer ronde	23	ESCARGOTS DE BOURGOGNE twalf wijngaardslakken met kruidenboter en brioche	23	SOUPE À L'OIGNON À LA FRANÇAISE gegratineerde, klassieke Franse uiensoep	15
ESCABECHE SANDRE Snoekbaarsfilet met dressing van kappertjes, olijf, tomaat, sherryazijn en sjalot	23	STEAK TARTARE handgesneden tartaar van 80 gram, geserveerd met toast	19	HOMARD À LA NAGE bouillon van kreeft en saffraan met knolselderij en appel	21
BOUDIN NOIR ET COQUILLE ST. JACQUES gebakken bloedworst met coquille, appel, lof en een dressing van walnoten	29	FOIE GRAS D' OIE gmarineerde ganzenlever met pruimen en amandel	27	CITROUILLE TARTELETTE tartelette gevuld met pompoen, schapenkaas, pompoenpitten en dukkah specerijen	19

MENU DU JOUR

PLAT DU JOUR 27
hoofdgerecht

DEUX PLATS 37
voorgerecht en hoofdgerecht
of hoofdgerecht en dessert

TROIS PLATS 45
voorgerecht, hoofdgerecht en dessert

MENU À LA PRESSE

CANARD À LA PRESSE 125
aan tafel bereid
voor twee personen

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

GARNITURES

SALADE 5
groene salade met dagverse groenten

PETITS LEGUMES 7
jonge groenten van kwekerij Terroir

PURÉE MOUSSELINE 5
romige puree van la ratte aardappelen

POMMES PONT NEUF 7
in ganzenvet gegaarde, krokante aardappelen

PLATS PRINCIPAUX

BARBUE grietfilet met zwarte Venere rijst, pastinaak, crosne en gembersaus	27	CANARD wilde eend met rode kool, appel, foie gras en eendenjus	37
FLETAN heilbotfilet met Sobrassada, knolselderij, bietjes en beurre noisette	31	STEAK TARTARE handgesneden tartaar van 150 gram, geserveerd met toast en friet	27
RATATOUILLE tomaat, courgette, aubergine, cevenne ui, pijnboompitten en basilicum	23	TOURNEDOS ROSSINI gebakken ossenhaas met gebakken ganzenlever en truffeljus	51
HOMARD À L'AMÉRICAIN halve Europese kreeft 'à l'Américaine' met aardappelmousseline en gmarineerde cherry tomaten	33	CERF herten steak en hertenstoof met aubergine en jus van zwarte curry	39

DESSERTS

CHEF PATISSIER: SEBASTIAAN KIKKERT

NOIX DE CACAO kokosnoot met ananas, lychee en chocolade	11	CITRON citroen met merengue en vanille	11	PLATEAU DE FROMAGES uw keuze van kaasaffineurs 'van Tricht'	17
FÉVE DE CHOCOLAT chocoladeboon met karamel en pinda	11	FIGUE vijg met amandel, honing en anijs	11	CRÊPES SUZETTE aan tafel bereid	13

Heeft u allergieën of dieetwensen? We informeren u graag naar uw mogelijkheden