

EXECUTIVE CHEF: INAN SAHIN

CHEF DE CUISINE: ROB KAPITEYN

CAVIAR

geserveerd met blini's en crème fraîche

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



PLATEAU DE FRUITS DE MER

langoustines, mosselen, tapijtschelpen, Noordzeekrab, garnalen, kokkels, oesters, etc. P.P. 63

SUPPLÉMENT

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

Alle Fruits de Mer worden uitsluitend koud geserveerd.

CRU BAR

HUITRES DAVID HERVÉ

zes oesters met mignonette

MARRENE	19
TARA	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
TAPIJTSCHELLEN	9
WULKEN	17
SCHEERMESSEN	13
VENUSSCHELPEN	13

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

HORS D'OEUVRE

CREVETTES avocado, choron, sjalot, tomaat	21	ESCARGOTS DE BOURGOGNE twalf stuks met kruidenboter	21
SAUMON MARINÉ vadouvan, skyr met kruiden, witte asperges	19	RIS DE VEAU kalfszwezerik met mousseline, kalfsjus en pinda	23
LANGOUSTINES venkel, aardappel en langoustinebisque	21	STEAK TARTARE handgesneden tartaar van 80 gram, geserveerd met toast of friet, aan tafel geprepareerd	15
FENOUIL EN SALADE salade van venkel, sinaasappel, kikkererwten, zachte geitenkaas en granaatappeldressing	15	FOIE GRAS DE CANARD gebakken eendenlever met brioche en appelcompote	27

SOUPES

SOUPE À L'OIGNON À LA FRANÇAISE gegratineerde, klassieke Franse uiensoep	15
BISQUE AU TOURTEAU Noordzeekrab met mousseline en bisque van strandkrabben	19
VELOUTÉ DE PETITS POIS romige doperwtensoepp met bonenkruid, gepocheerd ei, munt en bosui	13

MENU DU JOUR

PLAT DU JOUR 27 hoofdgerecht
DEUX PLATS 37 voorgerecht en hoofdgerecht of hoofdgerecht en dessert
TROIS PLATS 45 voorgerecht en 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 wisselende salade van dagverse groenten
HARICOTS VERTS 7 doperwten, snijbonen, peultjes, kapucijners
ASPERGES BLANCHES 7 klassiek gegaard witte asperges
PURÉE MOUSSELINE 5 romige puree van la ratte aardappelen
POMMES PONT NEUF 7 in ganzenvet gegaarde, krokante aardappelen

PLATS PRINCIPAUX

LOTTE zeeduivelstaart met parelgort, daslook en kokkels	31	ASPERGES À LA FLAMANDE op klassieke wijze geserveerde witte asperges met ham, gekookt ei en botersaus of Hollandaise	19
AILES DE RAIE rogvleugel met puylinzen en grenobloise	31	AGNEAU Hollands lam met dragonmousseline, asperges en gepofte knoflookjus	33
CARRELET in boter gebakken scholfilet met gekookte aardappel, remoulade en groene salade	27	STEAK TARTARE handgesneden tartaar van 150 gram, geserveerd met toast en friet, aan tafel geprepareerd	25
HOMARD halve kreeft met mousseline, Hollandaise en asperges	29	BAVETTE gegrilde runderbavette met pommes hasselback, boontjes en bearnaisesaus	35
LINGUINE AUX CHAMPIGNONS DE PARIS linguini pasta met paddestoelen, peterselie, knoflook en parmigiano kaas	25	ROSSINI gebakken ossenhaas met gebakken ganzenlever en truffeljus	57

DESSERTS

CHEF PATISSIER: SEBASTIAAN KICKERT

NOISETTE hazelnoot met een vulling van chocolade en karamel	9	CITRON citroen met merengue en vanille	9	BANANE romige banaan met een Valrhona-chocoladevulling	9	PLATEAU DE FROMAGES uw keuze van onze trolley	17
CHOCOLAT Valrhona-chocolade met karamel en zeezout	9	PÊCHE peche melba van wilde perziken, perzikijns en amandel	9	CRÊPES SUZETTE aan tafel bereid	13		

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

