

CAVIAR

geserveerd met blini's en klassiek garnituur

BAERI ORIGINAL	10gr	20
OSCIETRA	15gr	40
OSCIETRA GRAND CRU	30gr	100
BELUGA	30gr	250

**HUÎTRES**zes oesters met mignonette en roggebrood
oesters zijn ook per stuk te bestellen

FINE DE CLAIRE	19
BOUDEUSE	29
SPECIALE	33
ROYAL CABANON	43

FRUITS DE MER**PLATEAU FRUITS DE MER P.P. 63**

Een selectie van onze cru bar, samengesteld door de chefs. Alle producten worden koud geserveerd

de beschikbaarheid van de verschillende producten kan per dag variëren

TAPIJTSHELLEN	9
MOSSELEN	9
VONGOLE	11
SCHEERMESSEN	13
VENUSSHELLEN	13

NOORDZEEKRAB	100GR	23
HOLLANDSE GARNALEN	100GR	21
KING KRAB POTEN	100GR	23
LANGOUSTINE	P. ST.	9
KREEFT	HALVE	25

MENU'S

PLAT DU JOUR hoofdgerecht	27
DEUX PLATS voorgerecht en hoofdgerecht of hoofdgerecht en dessert	39
TROIS PLATS voorgerecht, hoofdgerecht en dessert	47
QUATRE PLATS voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert	57
CINQ PLATS voorgerecht, koud tussengerecht, warm tussengerecht, hoofdgerecht en dessert	65

MENU À LA PRESSE

CANARD À LA PRESSE aan tafel bereid voor twee personen	125
MENU DU CANARD een driegangenmenu voor twee personen	171

ENTRÉES

MAQUEREAU makreel in escabeche stijl met bloemkool, citroen en peterselie	21
CRABE Noordzee krab met koolrabi, zilte groenten en pommes soufflé	25
RIS DE VEAU kalfszwezerik met meiraap, anijschampignons en dragonjus	23
STEAK TARTARE handgesneden tartaar van 80 gram, geserveerd met toast	19
FOIE GRAS D'OIE gmarineerde ganzenlever met peer, vlierbloesem, cacao en brioche	27
ESCARGOTS DE BOURGOGNE Twaalf stuks met kruiden-knoflook boter en brioche	21
CONCOMBRE komkommer in verschillende bereidingen met labneh, sesam en waterkers	19
SOUPE À L'OIGNON gegratineerde, klassieke Franse uiensoep	15
BISQUE D'HOMARD kreeftenbisque met kreeften-ravioli's	21

PLATS PRINCIPAUX

BAR DE MER zeebaarsfilet met Pain Pôlaine, artisjok en scheermes	30
BARBUE grietfilet met beurre noisette, zwarte rijst en romanesco	34
ASPARAGUS groene asperges met hazelnoot, freekeh, verjus en paddenstoelen	23
HOMARD halve Europese kreeft met lamsoren, venkel en sinaasappel	36
PIGEON duif met bramen, bleekselderij en trompette de la mort, eigen jus met jeneverbes	39
STEAK TARTARE handgesneden tartaar van 150 gram, geserveerd met toast en pommes pont neuf	27
TOURNEDOS ROSSINI gebakken ossenhaas met gebakken ganzenlever en madeira-jus met truffel	51
POULET NOIR zwartpoot kip met wortel, biet en kippenjus met lange peper	37

GARNITURES

SALADE frisse groene salade	5	PURÉE MOUSSELINE romige puree van la ratte aardappelen	5	POMMES PONT NEUF in ganzenvet gegaarde, krokante aardappelen met mayonaise	7
PETIT LEGUMES jonge groenten van kwekerij Terroir	7	HARICOT VERTS groene boontjes van het seizoen met sjalot en dragon	6		