

Voorgerechten

Vegetarische salade egg benedict	8,50
Gepocheerde kwarteleitjes, gemarineerde groene asperges en saus hollandaise van zuuring	
Pompoensoep met gecarameliseerde cashewnootjes	7,50
Met plaat gebakken naanbrood	
Soep uit de Savoie (pureesoep van knolselderij, prei, spek en aardappel)	7,75
Zuurkool en gestoofde fazantenbout	
Steak tartaar met zoete rode biet	10,75
Mayonaise van gerookte sjalot	
Open ravioli van ossenstaart	12,50
Gebakken coquilles en balsamicoboter	
Gegrilde Californian squid gevuld met persillade	10,75
Blackend salmon	
Half dozijn oesters (Fines de Claire)	13,50
Frambozen azijn en rode ui	
Proeverij van voorgerechten (vanaf twee personen)	13,75pp

Hoofdgerechten

Risotto van wilde rijst en venkel Paddenstoelen en gruyère	18,50
Spaghetti met schaal, schelpdieren en diverse soorten vis Afgeblust met cognac en room	18,50
Gebakken kalfslende met duxelles van champignons en geitenkaas Jus van grove mosterd	19,75
Op de huid gebakken kabeljauwfilet Beurre blanc en Hollandse garnalen	19,50
Piepkuiken gevuld met eendenlever, spek en sjalot Gestoomde anijschampignons en gecarameliseerde meloesui	19,75
Gegrilde ossenhaas met terrine van gekonfijte kalfswang Rode wijn saus	22,75
Wisselend drie- gangenmenu	34,00
Wisselend vier- gangenmenu	42,50

Nagerechten

Crêpe Suzette (gevuld met sinaasappel en besprenkeld met Mandarin Napoleon)	8,25
Chocolade proeverij	8,25
Speculaasparfait met amandelkaramel en sabayon van amandelspijs	7,75
Wentelteefjes met vanille-ijs en hangop van witte chocolade	7,75
Selectie van kazen	12,50
Grand dessert (vanaf twee personen)	9,50pp