

Laat ons met uw zintuigen sjansen

Bon appétit

Entree

Klassieke garnalencocktail

12

Noordzee krabscharen met gerookte boter

15

Slow Escargots met peterselie en lookroom

14

Confite de canard en zure kool

13

Bisque met rouille en Argentijnse gamba

11

Franse uiensoep

7

Piece

Kalfszwezerik met port sjalot, pastinaak en jus de veau

24

Kwartel met foie de canards, kruidensla en vijgenjus

20

*Runderbavette met ratatouille, balsamico uitjes en
jus de veau*

21

Lotte met gebakken venkel, serranoham en beurre rouge

22

*Rogvleugel met carottes au beurre, kappertjes en
beurre noisette*

23

*Aubergine met fromage de chèvre, druif, walnoot en
balsamico*

18

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade en luchtige
aardappelmousse.*

Extra verse friet met dragon mayonaise 3,50.

Bij wensen of bijzonderheden horen wij het graag.

Dessert

Klassieke tarte tatin met vanille ijs

9

Crème brûlée

7

Crêpes Suzette met vanille ijs

9

*Assortiment Franse fromage van kaasaffineurs van
Tricht met notenbrood en appelstroop*

12