

Naast de à la carte

Serveren wij ook

Dagspecials

3,4,5 gangen menu

**Bekijk ons krijtbord
of vraag uw Maître**

Allergie of Dieet?

Gluten, schaal/schelpdieren,
lactose, fructose, glucose,
noten, pinda's, soja, uien,
vegetarisch, veganistisch...

Meld bij de Maître!

Wij werken uitsluitend
met dagverse producten,
hierdoor kan het voorkomen
dat bepaalde ingrediënten niet
voorradig zijn. Wij zorgen dan
uiteraard voor een substituuut.
Hierdoor kunnen gerechten er
echter anders uitzien dan op
de kaart is aangegeven.

**Wij vragen uw begrip
hiervoor**

Signature Dishes

Sint-jakobsschelp

Gebakken coquilles met truffelrisotto en kruidenolie

Naf 34,-

Escargots

In knoflook gegaarde escargots, gegratineerd met blauwe
kaas en toast

Naf 29,50

Steak Tartare Royal

Gemalen rundvlees met gepocheerd ei, Parmezaan, crouton
en eendenleverkrullen

Naf 30,-

Croque Madame

Tosti van briochebrood belegd met eendenlever en truffel,
spiegeleitje en aceto balsamico

Naf 34,-

Beef Wellington (min 2 pers.)

Ossenhaas in krokant bladerdeeg met duxelles van
paddestoelen en rodewijnsaus

Naf 47,50 p.p.

Om te delen

Charcuterie

Plank met diverse gedroogde hammen, paté, gepofte knoflook, aioli, pesto, gemarineerde olijven en brood

Naf 49,50

Kaasplankje

Selectie van kazen met vijgencompote en vijgen-notenbrood

Naf 32,-

Charcuterie en Kaasplankje

Combinatie van charcuterie en een kaasplankje

Naf 57,-

Warme en koude bites

Huisgemaakte ratatouillekroketjes, kaasballen, frikandel van kreeft, salami met wasabi-roomkaas, canapé carpaccio/vitello

Naf 56,-

Tour d'Amour

Chef's keuze van verschillende voor- en tussengerechten

Naf 48,-

Voor- en Tussengerechten

Gepofte sjalotten

Gepofte sjalotten met geitenkaas, doperwten en maïs

Naf 24,-

Ravioli

Huisgemaakte ravioli gevuld met ragout van paddestoelen met salieboter

Naf 21,-

Tonijn

Sashimi van tonijn met Hollandse garnalen, druiven, wakame, chimmychurry en ajo blanco

Naf 29,-

Frikandel

De ultieme frikandel van kreeft met mayonaise van ras el hanout

Naf 32,-

Surf & Turf

Combinatie van gamba's met gedroogde ham, wasabi-roomkaas en antiboise van tomaat

Naf 34,-

Vitello Tonnato

Dungesneden kalfsvlees met anjovis en tonijnmayonaise

Naf 28,-

Carpaccio

Dungesneden ossenhaas met Parmezaan, pijnboompitten, rucola en truffelmayonaise

Naf 28,-

Hoofdgerechten

Couscous

Couscous met bitterbal van ratatouille, pompoen en kaviaar van aubergine

Naf 32,-

Bulado

Filet van gerookte vliegende vis met pasta nero, avocado, venkel en olie van tomaat

Naf 42,50

Lion Fish

Koraalduivel filet met gamba, coquille, spaghetti van courgette, schuim van aardappel en kreeftensaus

Naf 54,-

Piepkuiken

Verskillende bereidingen van piepkuiken; borst, pootje, rouleau en ravioli met tempura shiitake, asperges, pommes soufflés en kreeftensaus

Naf 45,-

Ossenhaas

Gebakken ossenhaas met runderstoof, spekaardappeltjes, doperwten en rodewijnsaus

Naf 48,-

Lamsschenkel

Tot stoof gegaarde lamsschenkel in zijn eigen jus met tuinboontjes en doperwten

Naf 52,50

Desserts

Lavacake (15 min)

Warme chocoladecake met een vloeibare kern en roomijs

Naf 21,-

Tropical Mango

Bavarois van mango met passievrucht, kokos en sinaasappel

Naf 20,-

Frambozenbiet

Sorbet van frambozen en biet, ingelegde biet, parfait van witte chocolade

Naf 20,-

Huisgemaakt (room)ijs

Vraag naar de smaken van de dag

Naf 4,50

Kaasplankje

Selectie van kazen met vijgencompote en vijgen-notenbrood

Naf 32,-

Koffie speciaal

Curaçao, French, Irish, Italian, Spanish

Naf 17,-