

MENU DE DÎNER

van 17.30 tot 22.00 uur

Dinerkaart



LES SOUPES

Soepen

Soupe à l'oignon 10

Uiensoep | gratineerd met Gruyère | zuurdesembrood

Domaine Coudoulet Viognier Fontgaline

Bisque 16

Rouille saffraan | langoustine | Hollandse garnalen | bieslook

Jaques Saumaize Pouilly-Fuisse Haut de la Roche



LES ENTRÉES

Voorgerechten

Escargots classiques (6) 15

Slakken in kruidenboter

Côteaux d'aix-en-provence

Escargots Gratinés (6) 16

*Slakken, geserveerd met julienne van wortel prei courgette, knoflook.
Gratineerd met Gruyère kaas. Afgemaakt met bieslook en peterselie*

Fernand Engel Pinot Blanc Reserve

Terrine de foie gras 20

Eendelever | brioche toast | vijgencompote | appelstroop

Fernand Engel Pinot Blanc Reserve

Steak Tartare

100g 16 / 200g 26

*Tartaar van ossenhaas | eidooier | pommes paille | sjalot |
cornichons | kappertjes | peterselie | mosterd | brioche toast*

Supplement: Kaviaar +20 / Eendenlever krullen +5

Chateau Puech-Haut Argali

Cocktail de crevettes

50g 18 / 80g 24

*Hollandse garnalen | Romaine sla | avocado | grapefruit |
cocktailsaus | bieslook | brioche toast*

Thierry Drouin Bourgogne Blanc

Coquilles Noilly Prat 19

Coquilles | pommes paille | zeekraal

Domaine l'Arjolle Equinoxe Chardonnay

Salade Chèvre 18

*Gegrilde geitenkaas | vijgencompote | Granny Smith appel |
roodlof, rucola, botersla | walnoot | druiven | Franse dressing | croutons*

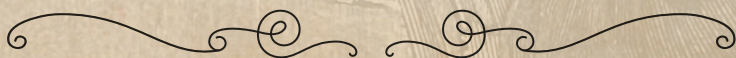
Michel Redde Pouilly-Fume La Moynerie

Gillardeau huîtres (6) 31 / (9) 45

Oesters met keuze uit:

Vinaigrette / Passievruchten schuim met laurierdroppoeder

Champagne Courtier "Tradition" Brut





LES PLATS PRINCIPAUX DE VIANDE

Hoofdgerechten vlees

Tournedos Rossini 44

Ossenhaas | brioche | truffel | eendenlever | Madeira saus | rösti

Het is genoemd naar de componist Gioachino Rossini, die het recept aan topkok Auguste Escoffier doorgegeven zou hebben in het geheim. Tournedos ook eigenlijk 'de rug toekeren', zo bleef dit recept jarenlang geheim.

🍷 Edouard Delaunay Santenay 1er Cru

Tournedos au Poivre 35

Ossenhaas | pepersaus | haricots verts | rösti

🍷 Domaine La Bouissiere Gignonsdas

Bavette au Bearnaise 33

Getrancheerde bavette | Bearnaisesaus | haricots verts | rösti

🍷 Jean-Paul Brun Terres Dorees Fleurie

Bœuf Bourguignon 28

Gestoofde sukade | rode wijn saus | bospeen | tomaat | aardappel mousseline | kastanje champignon

En klassiek stoofgerecht uit de Bourgogne, vanzelfsprekend gemaakt met rode wijn uit die streek.

🍷 Eduard Delauney Bourgogne Septembre

Canard à l'Orange 28

Eendenborst | sinaasappelsaus | sinaasappelpartjes | venkel | bospeen | witlof

🍷 Domaine Du Colombier Crozes-Hermitage



LES PLATS PRINCIPAUX POISSON

Hoofdgerechten vis

Bar au beurre blanc 29

Gebakken Zeebaars | witte wijn saus | groene asperges | venkel | trostomaatje

🍷 Domaine l'Arjolle Equinoxe Chardonnay

Bisque Royale 41

Zeebaars | coquille | Hollandse garnaal | langoustine | venkel | bospeen | forelkaviaar

🍷 Jaques Saumaize Pouilly-Fuisse Haut de la Roche

Filet de Cabillaud en croûte 35

Kabeljauw filet met kruidenkorst | beurre blanc kruidenolie | venkel | groene asperge | rösti

🍷 Philippe Goulley Chablis 1er Cru Motmains

Salade Riche 36

Botersla, rucola, Romaine | coquille | zeebaars | langoustine | kabeljauw | gerookte zalm | Hollandse garnaal | gepocheerd ei | Hollandaise saus

🍷 Michel Redde Pouilly-Fume La Moynerie



LE PLAT PRINCIPAL VÉGÉTARIEN

Hoofdgerecht vegetarisch

Steak de chou-fleur beurre noisette 24

Bloemkoolsteak | Beurre Noisette | kappertjes | rozijnen

🍷 Jean-Paul Brun Terres Dorees Fleurie



LES SUPPLEMENTS

Bijgerechten

<i>Pain beurre</i> (brood met roomboter)	6	<i>Aardappel rösti</i>	6
<i>Pommes frites mayonaise</i>	6	<i>Salade Verte</i> (groene salade)	4
<i>Légumes chauds du jour</i> (dagvroente)	6		



LES DESSERTS

Nagerechten

Crème Brûlée 12

Crème Anglaise met vanille. Met een laagje gebrande suiker

Domaine l'Arjolle Muscat Lyre

La Dame Blanche 13

Amandelmelk-ijs | gepocheerde perzik | witte chocoladesaus | slagroom
Naar klassiek recept van de grote Escoffier, de grondlegger van de Franse keuken.

Chateau Gravas Sauternes

La Dame Noire 12

Vanille ijs | pure chocoladesaus | slagroom

Cave de l'Abbe Banyuls Valcros

Millefeuille 11

Bladerdeeg | crème patisserie | seizoen fruit

Domaine l'Arjolle Muscat Lyre

Mariage au Chocolat 12

Droomhuwelijk van chocolade | gekonfijte sinaasappel | sinaasappel ijs

Cave de l'Abbe Banyuls Valcros

Tarte au Pommes 12

Frangipane appel | spijs | vanille saus | vanille ijs

Cave de l'Abbe Banyuls Valcros

Tarte au citron 11

Citroen taartje | citroen spongecake | citroenijs

Domaine l'Arjolle Muscat Lyre

Plateau de Fromage 18

Witschimmel kaas | oude kaas | blauwschimmel kaas | roodschimmel kaas

Niepoort Ruby

Madeleines 5

3 klassieke Franse cakejes | gekonfijte sinaasappel | slagroom

Truffe au Chocolat (3) 4

Truffel melkchocolade | Truffel Salted Caramel | Truffel Crispy

Éponge au citron 9

Citroen spoom voor tussendoor of als mini dessert

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.

CAFÉ SPECIALE

Speciale koffie



Café speciale

<i>Irish Coffee</i> (Irish Whisky)	9
<i>French Coffee</i> (Grand Marnier)	9
<i>DOM Coffee</i> (Dom benedictine)	9
<i>Spanish Coffee</i> (Tia Maria)	9