

Voorgerechten, Starters

Steak tartaar geserveerd met briochebrood, truffel, gemarineerde beukenzwammetjes, eidooier crème en ijs van Parmezaanse kaas € 16,50

Steak tartare served with brioche bread, truffle, marinated beech mushrooms, egg yolk cream and ice cream of Parmesan cheese

Wijnsuggestie: Chasselas vieilles vignes € 9,00

Tonijn, gebakken in kerrie en sesam geserveerd met avocado, zoetzure komkommer en een schuim van rijst € 16,50

Tuna, pan-fried in curry and sesame served with avocado, pickled cucumber and a foam of rice

Wijnsuggestie: Pinot grigio 'Trentino Bottega Vinai' € 7,50

Terrine van foie gras met een rilette van eend, yuzu gel granny smith en brioche brood € 19,50

Terrine of foie gras with rillettes of duck, yuzu gel, granny smith apple and brioche bread

Wijnsuggestie: Floc de Gascogne € 8,50

 **Reypenaer bitterbal met bereidingen van wortel en specerijen** € 14,50

Reypenaer bitterbal with preparations of carrot and spices

Wijnsuggestie: Spätburgunder 'blanc de noir' (witte wijn) € 8,00

Soepen. Soups

Soep van de Chef € 12,50
Soup of the chef

Wijnsuggestie: Vraag onze bediening voor een passend wijnadvis

Tom Kha Kai soep geserveerd met een dumplin van kip, gamba en bosui € 12,50

Tom Kha Kai soup served with a dumplin of chicken, prawn and spring onion

Wijnsuggestie: Vraag onze bediening voor een passend wijnadvis

Doperwtensoep met een salade van tuinbonen en doperwten lamssukade en crème fraîche € 12,50

Pea soup with a salad of broad beans and peas, lamb shank and crème fraîche

Wijnsuggestie: Vraag onze bediening voor een passend wijnadvis

Tussengerechten. Entremets

Langoustine met een risotto van citroen en saffraan € 23,50
Langoustine with a risotto of lemon and saffron

Wijnsuggestie: Le coup de bar Sauvignon blanc, Semillon € 6,00

Buikspek met coquilles, bataat crème en gerookt melkschuim € 23,50
Pork belly with scallops, sweet potato cream and smoked milk foam

Wijnsuggestie: Tokaji (Hárslevelvölgy, Furmint) € 9,00

Hoofdgerechten, Main courses

Kalfslende gerveerd met krokant gebakken kalfszwezerik, morille saus, paksoi en een salade van tuinbonen en doperwten € 35,00

Veal loin served with crispy fried sweetbreads, morel jus, pak choi and a salad of broad beans and peas

Wijnsuggestie: Beaujolais Villages Lantignié Gamay € 8,00

Lam gerveerd met seizoensgroenten, kerrie, Polenta en Raz el Hanout € 29,50

Lamb served with seasonal vegetables, curry, Polenta and Raz el Hanout

Wijnsuggestie: Rioja Vallobera 'Malarina' € 7,50

Tournedos Rossini gerveerd met eendenleverpaté, aardappelrösti en een Madeira jus € 35,00

Tournedos Rossini served with duck liver pate, potato rösti and a Madeira sauce

Wijnsuggestie: Costalago Rosso € 8,00

Chateaubriand met Stroganoffsaus € 65,00

Chateaubriand with Stroganoffsauce

Te bestellen per 2 personen

To be ordered per 2 persons

**Vis van de dag geserveerd met seizoensgroenten
en een bijpassende saus** € 27,50

Fish of the day served with vegetables and a matching sauce

Wijnsuggestie: Vraag onze bediening voor een passend wijnadvis



**Gnocchi van truffel en paddenstoelen geserveerd met oesterzwammen
crème fraîche, doperwten, tuinbonen en Parmezaanse kaas** € 21,50

*Gnocchi of truffle and mushrooms served with mushrooms, crème fraîche,
peas, broad beans and Parmesan cheese*

Wijnsuggestie: Wit: Pinot grigio 'Trentino' € 7,50

Rood: Beaujolais Villages Lantignié Gamay € 8,00

**Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met huisgemaakte friet, afgetopt met
truffelmayonaise, bieslook en Parmezaanse kaas**

**All our main courses are served with homemade fries, topped with truffle mayonnaise, chives
and Parmesan cheese**