

# Diner

## Om mee te beginnen

Oester – per stuk 4.5

Sashimi – van zalm, coquilles en tonijn 19

Charcuterie – met olijven 18

## Chef's menu

Tweegangenmenu 39

Driegangenmenu 49

Viergangenmenu 59

Vijfgangenmenu 69

## Wijnarrangement

Twee glazen bijpassende wijnen 15

Drie glazen bijpassende wijnen 21

Vier glazen bijpassende wijnen 29

Vijf glazen bijpassende wijnen 35

## Voor de kids

Witvis van de dag – frites – seizoensgroenten 13

Mini hamburger – frites – salade 13

Bitterballen – frites – salade 12

v Lasagne – salade 12

## Voorgerechten

Escargot – brioche – knoflook – kruidenboter 17

Gravad lax – geroosterde biet – dille – karnemelk 18

\*Steak tartare – langoustine – feuille de brick – cornichon 19

Terrine maison – van het moment 18

v Kaas croquette – sjalot – aigre-doux – walnoot 16

## Tussengerechten

Crêpe – coquilles crudo – gekarameliseerde prei – hazelnoot 19

Parelhoen – risotto – café de paris boter – gerookte aardpeer 18

v \*Geroosterde aardappelsoep – comté – orzo – dragon 15

## Hoofdgerechten

Wilde zeebaars – bouillabaise – venkel – pernod 27

Zeeduivel – paling – cavolo nero – geroosterde pompoen 27

Gegratineerde kreeft – bechamel – Hollandaise – knoflookolie 36

\*Eendenborst – kersen – bloedworst – winterpeen 29

Beef wellington – bourguignon – Parmezaanse kaas – polenta 37

v Lasagne – wilde paddenstoelen – vin jaune – bieslook 25

## Bijgerechten

Frites – rozemarijn – geraspte kaas 7

Seizoensgroente – Citroenvinaigrette 6

Gemengde salade 6

Bekijk onze nagerechten op de volgende pagina

Heeft u allergieën of dieetwensen?  
Laat het ons weten, dan houden wij er rekening mee

v = vegetarisch gerecht  
\* = onderdeel chef's menu

**rw**

**rw**