

Entrées

voorgerechten | starters

CARPACCIO DE COQUILLES SAINT JACQUES DE LA BAIE DE SOMME Guanciale Salamone, pomme verte Granny Smith, algues nori Carpaccio van Sint-Jacobsschelpen, guanciale van zalm, Granny Smith-appel en Nori-zeewier Scallop carpaccio, salmon guanciale, green apple and Nori seaweed	31 €
OIGNON DOUX DES CÉVENNES crème d'oignons au vieux parmesan, jus de veau végétal, noix de cajou à l'huile de truffe noire Zoete ui, romige uiensoep met oude parmezaan, plantaardige jus, cashewnoten met zwarte truffelolie Sweet onion, creamy onion soup with aged parmesan, vegetal gravy, cashew nuts with black truffle oil	26 €
POITRINE DE PORC SÉLECTION 'DUROC' poulpe à la galicienne, écume de chorizo, coquillages et safran, couenne de porc soufflée Varkensborststuk "Duroc", Galicische inktvis, chorizoschuim, schelpdieren met saffraan, gepofte varkenszwoerd "Duroc" pork loin, galician squid, foamed chorizo, saffron dusted clams, pork rind soufflé	32 €
SHABU SHABU DE VEAU BROUTARD voile corsé, déclinaison de légumes orientaux Shabu shabu van kalf met een vleugje van oosterse groenten Veal shabu shabu with a hint of oriental veggies	28 €

Plats

hoofdgerechten | main courses

BŒUF BÉARNAISE, FRITES EN 3 FAÇONS : Rundvlees met bearnaisesaus, frieten op drie wijzen: 3 types of beef bearnaise, french fries :	54 €
1 TARTARE DE FILET PUR DE BŒUF À L'ESTRAGON caviar Petrossian, pomme soufflée Tartaar van filet pur (rund) met dragon, Petrossian-kaviaar, appelsoufflé Beef tartare and tarragon, Petrossian caviar, apple soufflé	
2 'COMME UN SUSHI DE BŒUF WAGYU' mille-feuille de pommes de terre, mayonnaise à l'estragon Sushi van Wagyu-rund, millefeuille van van aardappel, dragonmayonnaise Wagyu beef sushi, potato mille feuille, tarragon mayonnaise	
3 FILET PUR DE BŒUF BLACK ANGUS sucrine « César » cuite sous presse, béarnaise montée minute, frites fraîches Black angus-filet pur (rund), kropje little gem-sla, verse bearnaise en verse frieten Black Angus beef, little gem, fresh bearnaise and French fries	
AILE DE RAIE GRENOBLOISE espuma au beurre noisette, céleri rave fumé, pommes grenailles Rogvleugel met gestoomde aardappelen, citroen en kappertjes, espuma van hazelnootboter, gerookte knolselder, krieltjes Stingray with steamed potatoes and lemon and capers, espuma of hazelnut butter, smoked celeriac, baby potatoes	42 €
COQ DES PRÉS risotto aux cèpes, tuile de peau de poulet, mousseline de champignons des bois Lokale kip, risotto met eekhoortjesbrood, krokant kippenvel, mousseline van wilde paddestoelen Local chicken, risotto with cep mushrooms, crunchy chicken skin, wild mushroom mousseline	42 €
GRAND CRU DU POTAGER Cannelloni farci au haché végétal, déclinaison de choux, crème de tofu, boutargue d'œuf Vegetarische cannelloni met een vleugje boerenkool, romige tofu met eiersalade Vegetarian cannelloni with a touch of kale, creamy tofu with egg salad	36 €

Desserts

nagerechten | desserts

FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE TURBINÉE MINUTE Chocolademoelleux, ter plaatse gedraaid vanilleijs Chocolate moelleux, vanilla ice cream made on the spot	14 €
STRUCTURES DE POIRES, ÉPICES ET AMANDES Peerspecialiteit met specerijen en amandelen Pear specialty with spices and almonds	15 €
FRAICHEUR DE POMMES VERTES, CITRON VERT ET ANETH Verse groene appels, groene citroen en dille Fresh green apples, green lemon and dill	15 €
LA CRÉATION DU JOUR Verrassing van de dag Surprise of the day	15 €

4 Services 74 €

gangen | courses

CARPACCIO DE COQUILLES SAINT JACQUES DE LA BAIE DE SOMME Guanciale Salamone, pomme verte Granny Smith, algues nori Carpaccio van Sint-Jacobsschelpen, guanciale van zalm, Granny Smith-appel en Nori-zeewier Scallop carpaccio, salmon guanciale, green apple and Nori seaweed	
OIGNON DOUX DES CÉVENNES crème d'oignons au vieux parmesan, jus de veau végétal, noix de cajou à l'huile de truffe noire Zoete ui, romige uiensoep met oude parmezaan, plantaardige jus, cashewnoten met zwarte truffelolie Sweet onion, creamy onion soup with aged parmesan, vegetal gravy, cashew nuts with black truffle oil	
COQ DES PRÉS risotto aux cèpes, tuile de peau de poulet, mousseline de champignons des bois Lokale kip, risotto met eekhoortjesbrood, krokant kippenvel, mousseline van wilde paddestoelen Local chicken, risotto with cep mushrooms, crunchy chicken skin, wild mushroom mousseline	
STRUCTURES DE POIRES, ÉPICES ET AMANDES Peerspecialiteit met specerijen en amandelen Pear specialty with spices and almonds	

Menus

6 Services 94 €

gangen | courses

CARPACCIO DE COQUILLES SAINT JACQUES DE LA BAIE DE SOMME Guanciale Salamone, pomme verte Granny Smith, algues nori Carpaccio van Sint-Jacobsschelpen, guanciale van zalm, Granny Smith-appel en Nori-zeewier Scallop carpaccio, salmon guanciale, green apple and Nori seaweed	
OIGNON DOUX DES CÉVENNES crème d'oignons au vieux parmesan, jus de veau végétal, noix de cajou à l'huile de truffe noire Zoete ui, romige uiensoep met oude parmezaan, plantaardige jus, cashewnoten met zwarte truffelolie Sweet onion, creamy onion soup with aged parmesan, vegetal gravy, cashew nuts with black truffle oil	
SHABU SHABU DE VEAU BROUTARD voile corsé, déclinaison de légumes orientaux Shabu shabu van kalf met een vleugje van oosterse groenten Veal shabu shabu with a hint of oriental veggies	
AILE DE RAIE GRENOBLOISE espuma au beurre noisette, céleri rave fumé, pommes grenailles Rogvleugel met gestoomde aardappelen, citroen en kappertjes, espuma van hazelnootboter, gerookte knolselder, krieltjes Stingray with steamed potatoes and lemon and capers, espuma of hazelnut butter, smoked celeriac, baby potatoes	
LE SPRITZ EN PRÉ-DESSERT Aperol Spritz	
FRAICHEUR DE POMMES VERTES, CITRON VERT ET ANETH Verse groene appels, groene citroen en dille Fresh green apples, green lemon and dill	

Extras

PLATEAU DE FROMAGES RÉGIONAUX | REGIONALE KAASPLANK | REGIONAL CHEESE BOARD
En complément | Als supplement | As a supplement 16 €

EN ACCOMPAGNEMENT DE VOS PLATS, L'ACCORD DU SOMMELIER
AANGEPASTE WIJNEN, KEUZE VAN ONZE SOMMELIER | WINES SELECTED BY OUR SOMMELIER
4 services | gangen | courses 40 € 6 services | gangen | courses 58 €

Pour les enfants une assiette plus classique peut être proposée, renseignez-vous au moment de la commande. Nous travaillons exclusivement des produits frais, nos préparations sont susceptibles d'être légèrement adaptées en fonction du marché. Pour toutes questions relatives aux allergènes, n'hésitez pas à vous adresser à notre équipe en salle.

Voor kinderen kunnen wij een eerder klassiek bord samenstellen, vraag ernaar bij uw bestelling. Wij werken uitsluitend met verse producten. Afhankelijk van het beschikbare aanbod kunnen onze bereidingen licht wijzigen. Voor alle vragen in verband met allergenen kunt u terecht bij ons zaalpersoneel.

We can put together a rather classic plate for children, ask for it when you order. We only work with fresh products, depending on the available ingredients, our dishes may change slightly. For all questions related to allergens, please ask our staff.