

A LA CARTE KAART,

VOORGERECHTEN

Tataki en tartaar van tonijnfilet met huisgerookte zalm en een wasabimayonaise	€ 18,75
Klassieke steak tartaar met een kwarteleitje, gegrilde brioche en een crème van truffel	€ 20,00
Dun gesneden kalfsrosbief met Italiaanse ham, Parmezaanse kaas en een tomatensalsa	€ 18,50
Salade van halve gegrilde kreeft met zoetzure groenten en een vinaigrette van granaatappel	€ 39,50
Salade Caprese van buffelmozzarella met pomodori, basilicum en in knoflook gebakken gamba's met Aceto Balsamico en een crostini van focaccia**	€ 19,00
Licht gebonden kreeftensoep met huisgemaakt kroketje van Hollandse garnalen en half geslagen room	€ 11,75
Ijskoud geserveerde gazpacho met fijne groenten en een gepoft tomaatje **	€ 9,75
Gegratineerde halve kreeft met tagliatelle, Hollandse garnaltjes en een Hollandaisesaus	€ 31,50
In knoflook gebakken gamba's met een ravioli van gamba en curry met een Oosterse sesamsaus	€ 17,50
Smeuige risotto van parelcouscous met fijne groenten en een saus van basilicum en tomaat **	€ 17,50

** Vegetarisch of wij kunnen het gerecht vegetarisch bereiden

HOOFDGERECHTEN

Gebakken runderhaas met zomerse groenten en een saus van groene pepers en cognac	€ 31,50
Rosé gebakken Nieuw Zeelands lamsfilet met een saus van dragon	€ 31,25
Gegrilde kalfsrib-eye met gegrilde groenten en een gremolata	€ 29,75
Gegrilde zeebaarsfilet met in knoflookolie gebakken gamba's en een saus van witte wijn en saffraan	€ 28,75
In zijn geheel gebakken tarbotine met Beurre café de Paris	€ 41,50
Hele gepocheerde kreeft met Belgische spinazie en een Hollandaisesaus	€ 49,75
Vegetarische ravioli van Ricotta en spinazie, gegrilde groenten, Parmezaanse kaas en een tomatenolie**	€ 27,00

** Vegetarisch of wij kunnen het gerecht vegetarisch bereiden

NAGERECHTEN

Taartje van mint en chocolade met Belgische chocolade ijs	€ 13,25
Mousse van bramen en yoghurt met bosvruchtenyoghurt roomijs	€ 13,25
Bavarois van mango en witte chocolade met een sorbet van mango	€ 13,25
Pallet van diverse kaassoorten en bananenbrood	€ 13,75
Creatie van zomerkoninkjes	€ 13,25

MENU MARCHE

3 gangen verrassingsmenu € 42,50 per couvert
Bijpassend wijnarrangement € 24,50 per persoon

MENU DU BOIS

4 gangen verrassingsmenu € 49,50 per couvert
Bijpassend wijnarrangement € 28,50 per persoon

Nog meer genieten van uw diner? Bestel dan als extra gang een Palet van diverse kaassoorten met kletzenbrood. Supplement € 9,00 per persoon.