

Bistro

FRANS

POUR LA TABLE

Oester met mignonette, per stuk	4.5
Slow Escargots (6 st.) in dragon knoflookboter	13
Stokbrood met kruidenboter (v)	5
Jambon de Bayonne IGP (13 maanden gerijpt)	8.5

ENTRÉES

Ravioli met gekonfijte eendenbout geserveerd met consommé van fazant & tijm	17
Rauwe, gemarineerde zalm met appel, mierikswortel en krokant roggebrood	17
Parijse gnocchi in beurre noisette, met geroosterde hazelnoot, witlof en gerijpte Comté (V)	15
Gesneden rundertartaar, klassiek op smaak gebracht	17

PLATS PRINCIPAUX

Provençaalse groentestoof met citroen- basilicum olie en noten crumble (v)	21
Vis van de dag, garnituur aangepast op het seizoen	Dagprijs
Rib-eye (250gr) geserveerd met pepersaus van jus de veau en cognac	36

ACCOMPAGNEMENTS

Haricots verts met vinaigrette, sjalot & amandel (v)	6
Gratin Dauphinoise met knoflook en Gruyère (v)	8
Geroosterde seizoensgroenten met kruidenolie, schuim van Comté en verse kruiden (v)	12

DESSERTS

Grand Mousse au Chocolat Noir	9.5
Vanille ijs met karamel van Grand Marnier en crumble van amandel	6.5
Crème Brûlée	7.5
Selectie van Franse kazen van Pronk, geserveerd met notenbrood en appelstroop	15
French Coffee, espresso met Grand Marnier & room	9

Allergieën en/of dieetwensen? Laat het ons weten!