

Bistro
FRANS

POUR LA TABLE

Oester met mignonette, per stuk	4.5
Oester warm in de schelp met gerookte soja & hollandaise	6
Zuurdesem met beurre noisette en fleur de sel (v)	6
Jambon de Bayonne IGP (13 maanden gerijpt)	8.5
Slow Escargots (6 st.) in dragon- knoflookboter	13

PETIT PLATS

Sneeuwkrab, appel, koolrabi, yoghurt	19
Rundertartaar klassiek, huisgemaakte chips & selderijzout	17
Oeuf Parfait, witte Asperge, Schuim van Comté	19
Geroosterde makreel, Eau de Tomate, Daslook olie	17

PLATS PRINCIPAUX

Artichoke, amandel, gerookte boter, krokante aardappel	28
Maïskip suprême, pomme purree, doperwt, jus au vin blanc, lardons	30
Provençaalse visstoof, langoustine, mossel, kabeljouw, saffraan & toast	32
Ribeye (250g), sauce au poivre	38

ACCOMPAGNEMENTS

Supplement verse truffel	9
Gratin Dauphinoise met knoflook en Gruyère (v)	8
Geroosterde venkel & raddicchio. sinaasappeldressing en venkelpollen (v)	8

DESSERTS

Grand Mousse au Chocolat Noir	9.5
Hazelnootijs, Karamel Franglico, Amandel Crumble	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!

Bistro

FRANS