

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)	10
Slow Escargots (6 st.) in dragon- knoflookboter	13

PETIT PLATS

Sneeuwkrab, Hollandse garnaal, Appel, Koolrabi, Yoghurt ijs	18
Rundertartaar au Poivre, Selderijzout chips	18
Gnocchi Parisienne, Citroenboter, Kappertjesblad	16
Makreel, Groene tomaat, Thaise basilicum, Eau de Tomate, Karnemelk	16

PLATS PRINCIPAUX

Lentegroenten, oeuf parfait, Comté, Saffraan-cognacbisque (v)	29
Eendenborst, sauce Albufera, Little gem, Groene peper, Kers	34
Provençaalse visstoof, Langoustine, Mossel, Kabeljauw, Inktivis, Saffraan & Desem	32
Ribeye (250g), Salsa verde, Ansjovis & Citroen	36

ACCOMPAGNEMENTS

Supplement verse truffel en/of Foie Gras, per stuk	9
Gratin Dauphinoise met knoflook en Gruyère (v)	8
Snijbonen, tomate confite, knoflook, basilicum	8

DESSERTS

Grand Mousse au Chocolat Noir	9
Hazelnootijs, Karamel Franglico, Amandel Crumble	7
Crème Brûlée	8
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