

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

Rode gamba carpaccio, Gamba reductie, Limoenzest, Croutons, Verse kruiden	18
Rundertartaar, Jus Café de Paris, Pommes paille	18
Gnocchi Parisienne, Citroenboter, Kappertjesblad	16
Makreel, Groene tomaat, Thaise basilicum, Eau de Tomate, Karnemelk	16
Gougères, Comté, Rosbief, Waterkers, Sauce Gribiche (ook vega mogelijk)	18

PLATS PRINCIPAUX

Knolsederij "Rossini", Appel, hazelnoot, Madeira (V)	28
Eendenborst, sauce Albufera, Little gem, Groene peper, Kers	32
Provençaalse visstooft, Langoustine, Mossel, Kabeljauw, Inktivis, Saffraan & Desem	34
Ribeye (250g), Salsa verde, Ansjovis & Citroen, Puntparika	38
Hele Tarbot, Iberico-boter & sides (vanaf 2 personen & uitsluitend op reservering 24 uur vooraf)	65 p.p.

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