

Bistro

FRANS

POUR LA TABLE

Oester met mignonette, per stuk	4.5
Gougère au Comté, per stuk (v)	4.5
Zuurdesembrood, Beurre noisette & Fleur de sel	6
Jambon de Bayonne IGP (13 maanden gerijpt)	10
Slow Escargots (6 st.) in dragon-knoflookboter	13

PETIT PLATS

Kreeft 1/2, vlierbloesem mayonaise, veldsla (beperkt beschikbaar)	22
Rundertartaar, Jus Café de Paris, Pommes paille	18
Jonge wortel, Vadouvan, Sinaasappel, Sesam (v)	15
Brandade de Morue, Pickles, Zuurdesem	17
Artichaut Barigoule, Sauce Gribiche (v)	16

PLATS PRINCIPAUX

Knolselderij "Rossini", Appel, hazelnoot, Madeira (V)	28
Eendenborst, Sauce Albufera, Little gem, Groene peper, Bramen	32
Koolvis en croûte de brioche, spinazie, beurre blanc, kaviaar	36
Ribeye (250g), Sauce Bordelaise, Merg & Aardappelpuree	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	8
Gratin Dauphinoise met knoflook en Gruyère (v)	8
Snijbonen, Tomate confite, knoflook, basilicum	8

DESSERTS

Grand Mousse au Chocolat Noir	9
Hazelnootijs, Karamel Frangelico, Amandel Crumble	7
Crème Caramel	6
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