

Bistro

FRANS

POUR LA TABLE

Oester met mignonette, per stuk	4.5
Franse kaassoos met Comté-mousse, per stuk (v)	4.5
Zuurdesembrood met 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, beurre noisette, citroen, kappertjes & dragon	22
Steak tartaar, gerookte eidooier, mierikswortel, cornichon, zuurdesem	18
Terrine van jonge wortel, vadouvan, sinaasappel, sesam (v)	14
Brandade de morue, pickles, zuurdesem	14
Artichaut Barigoule, sauce gribiche (v)	16

PLATS PRINCIPAUX

Knolselderij "Rossini", Appel, hazelnoot, Madeira, cepes (V)	28
Eendenborst, geblakerde spitskool, pruim & Armagnac, jus de canard	32
Koolvis en croûte de brioche, Spinazie, Oester beurre blanc, Kaviaar	32
Flat iron steak, Sauce bordelaise, Merg, Pommes purée	33
Hele Tarbot, Iberico-boter & sides (vanaf 2 personen & uitsluitend op reservering 24 uur vooraf)	65 p.p.

ACCOMPAGNEMENTS

Supplement foie gras	8
Gratin dauphinois met knoflook en Gruyère (v)	8
Snijbonen, Tomate confite, knoflook, basilicum	8

DESSERTS

Grande mousse au chocolat noir	8
Hazelnootijs, Caramel 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