Bistro

FRANS

POUR LA TABLE

Oester met mignonette, per stuk	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

Coquille, warm gerookte fazant, vijg, kappertjes	20
Steak tartaar, esmpuma van oester, artichoke	18
Terrine van witte wintergroenten & zwezerik, velouté van sherry	21
Brandade de morue, pickles, zuurdesem	14
Gekonfijte ui, duxelles, gerijpte Comté, krokante boekweit, uienjus	18

PLATS PRINCIPAUX

Knolselderij "Rossini", Appel, hazelnoot, Madeira, eekhoorntjesbrood (V)	29
Eendenborst, geblakerde spitskool, pruim & Armagnac, jus de canard	34
Rode poon, schorseneer, pommes Anna, vadouvanbisque, prei	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
Financier met kippenvet, kweepeer, vanille-ijs, beurre noisette karamel	10
Crème karamel	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