

VIS SUGGESTIES

SUGGESTIONS DE POISSONS

*Kabeljauw, spinazie, garnalenjus, gebakken aardappell* 36  
*Cabillaud, épinards, sauce aux crevettes, pomme de terre cuite*

**WINE** DOMAINE VINCENT LATOUR BOURGOGNE BLANC, BOURGOGNE,  
FRANCE 12.80/46

*Zalmfilet, risotto, saus van gerookte paling* 28.50  
*Filet de saumon, risotto, sauce à l'anguille fumée*

**WINE** DOMAINE DE REUILLY LES CHÊNES ROUGE, LOIRE, FRANCE  
12/44

## SUGGESTIES VAN DE BAR SUGGESTIONS DE NOTRE BAR

CHÂTEAU POMYS SAINT-ESTÈPHE, BORDEAUX

14.90 / 67

**XO Caprice – 3cl**

25

Rémy Martin XO &amp; lekkernijen van Pierre Marcolini

Rémy Martin XO &amp; gourmandises de Pierre Marcolini

**Olympique**

12.90

Noilly Prat Ambré, Sipsmith gin, Carpano Bitter

**Baileys coffee**

12,90

Baileys, koffie, room

*Baileys, café, crème***Mabuhay**

12.90

Bacardi 8y, koffielikeur, room, amaretto

Bacardi 8y, liqueur de café, crème, amaretto

Glühwein

7.00

**0% ALCOHOL**

Gin 7 SINS SLOTH 0% &amp; Fever-Tree Mediterranean

11.00

## MENU €57

Alle gerechten zijn à la carte verkrijgbaar.

Coupe Laurent Perrier La Cuvée Brut en geselecteerde wijnen (+ € 26)

### VOORGERECHTEN

Ganzenleverterrine, tarte tatin van kweepeer, briochebrood 26

 DOMAINE LIONEL OSMIN 'FOEHN', SUD-OUEST, FRANKRIJK 9.50 (10CL!) / 51

Tartaar van Sint- Jacobsvrucht, broccolicrème, romanesco, krokantje van parmezaan 23

 DOMAINE YVES CUILLERON ROUSSANNE, CÔTES-DU-RHÔNE, FRANKRIJK 11.20/42

Kreeftensoep, toast met gamba, groene asperges 22

 TENUTA SKOK CHARDONNAY, FRIULI, ITALIË 10/40

 Penne, tomaat, gegrilde groentjes, buffelmozzarella 22

 SAN JACOPO DA CASTELLO VICCHIAMAGGIO CHIANTI CLASSICO, TOSCANE, ITALIË 8.70/39

### HOOFDGERECHTEN

Groenlandse heilbotfilet, inktvisrisotto, gerookte palingsaus, broccoli 33

 DOMAINE GUFFENS AU SUD VIOGNIER, CÔTES DU RHÔNE, FRANKRIJK 9.00/39

Hertenfilet, krachtige jus van Barolo, flan spruitjes, knolseldertaartje, krokantje van Camembert 33

 FATTORIA LE CORTI 'BIRILO' CABERNET SAUVIGNON, TOSCANE, ITALIË 10.40 / 40

Tarbotmoot van de grill, zeekraal, waterkers, graanmosterdsaus, aardappel 38

 DOMAINE VINCENT LATOUR BOURGOGNE BLANC, FR. 12.80/46

 Couscous van bloemkool, boschampionns, knolselder coulis 23

 DOMAINE DE REUILLY LES CHÊNES ROUGE, LOIRE, FR 12/44

### DESSERTEN

Assortiment artisanale kazen met notenbrood 14,00

Black Forest 12,00

Dame Blanche 12,00

### KOFFIE

Verwenkoffie

## MENU €57

Tous les plats sont disponibles à la carte.

Coupe Laurent Perrier La Cuvée Brut et vins sélectionnés (+ € 26)

### ENTRÉES

Terrine de foie d'oie, tarte tatin aux coings, pain brioché 26

 DOMAINE LIONEL OSMIN 'FOEHN', SUD-OUEST, FRANCE 9.50  
(10CL!) / 51

Tartare de Saint-Jacques, crème de brocoli, romanesco, croustillant de parmesan 23

 DOMAINE YVES CUILLERON ROUSSANNE, CÔTES-DU-RHÔNE, FRANCE 11.20/42

Soupe de homard, toast gamba, asperges vertes 22

 TENUTA SKOK CHARDONNAY, FRIULI, ITALIE 10/40

 Penne, tomate, légumes grillés, mozzarella de buffle. 22

 SAN JACOPO DA CASTELLO VICCHIAMAGGIO CHIANTI CLASSICO, TOSCANE, ITALIE 8.70/39

### PLATS

Filet de flétan du Groenland, risotto aux calamars, sauce à l'anguille fumée, brocoli 33

 DOMAINE GUFFENS AU SUD VIOGNIER, CÔTES DU RHÔNE, FRANCE 9.00/39

Filet de cerf, sauce puissante au Barolo, flan de choux de Bruxelles, tartelette de céleri-rave, croustillant de Camembert 33

 FATTORIA LE CORTI 'BIRILO' CABERNET SAUVIGNON, TOSCANE, ITALIE 10.40 / 40

Filet de turbot du grill, salicorne, cresson, sauce moutarde, pomme de terre 38

 DOMAINE VINCENT LATOUR BOURGOGNE BLANC, FR. 12.80/46

 Couscous de chou-fleur, champignons sauvages et coulis de céleri-rave 23

 DOMAINE DE REUILLY LES CHÊNES ROUGE, LOIRE, FR 12/44

### DESSERTS

Assiette de fromages avec pain aux noix 14,00

Foret Noire 12,00

Dame Blanche 12,00

### CAFÉ

Café gourmand

La composition de nos plats peut varier. Pour la carte des allergènes, adressez-vous au personnel de la salle.