



Notre Chef Xavier vous propose :

Voorgerechten en slaatjes/ Entrées et salades

- Sardientjes à la Plancha 15,00 €
Sardines à la Plancha
- Slaatje van kippenlevertjes en hanenkammen 16,50 €
Salade de foies de volaille et girolles
- Gebakken Oesterzwammen, Petits Gris en spekreepjes met look 16,50 €
Poelée de Pleurotes, Petits Gris et lardons à l'ail
- Slaatje van de Chef (scampi, avocado, watermeloen, Rode ui) 17,00 €
Salade du Chef (scampi, avocat, pastèque, oignons rouges)

Hoofdgerechten / Plats

- Linguinis met Zeevruchten 19,50 €
Linguinis aux Fruits de Mer
- Eendeborst met perzikken en Knolselder purée 20,50 €
Magret de Canard aux pêches et purée de Céleri Rave
- Italiaanse Rundstartaar 21,50 €
Tartare de Bœuf à l'Italienne
- Gebakken Zeebaarsfilet, purée van Pastinaak, 22,50 €
citroen roomsaus met Dille
Filet de Bar rôti, purée de Panais, crème de citron à l'Aneth

Mosselen / Moules

- Natuur / Marinière 27,00 €
- Witte wijn / Vin blanc 27,50 €
- Witte wijn met room / vin blanc crème 28,50 €
- Look / ail 27,50 €
- Look met room / ail crème 28,50 €
- Roquefort 28,50 €

Nagerechten / Desserts

- Kaasschotel / Plateau de Fromages 10,00 €
- Sorbet poire et poire Williams 10,00 €
- Coupe Fruits rouges 10,50 €

Aperitieven – Apéritif

- Porto Taylor 10 d'âge 10,00 €

Wijnen Kelderresten - Vins fonds de cave

- Comtes de Champagne Blanc de Blanc (75cl) 167,00 €
- Chinon « Gravenières » BIO (Domaine Jourdan) 42,00 €
- Copain comme cochon (Domaine de la Preceptorie) 43,00€/ 8,6 € verre