

## Voor/tussengerechten (19 euro)

### Steak tartare

*Klassieke steak tartare*

### Rivierkreeft

*Rivierkreeftsalade met crème van avocado, gemarineerde meloen, radijs, basilicum en waterkers*

### Parmezaan

*Kropsla met ceasar dressing, gekonfijte aardappel en bereidingen met parmezaan*

### Ossenhaas

*Gekonfijte ossenhaas met een gebakken coquille, hollandaise, madeirajus en aardappelkaantjes*

### Kreeftenbisque

*Olie van prei, aardappelkaantjes en gebakken langoustines*

### Coquille st. Jacques

*Gebakken coquilles, pata negra ham en citrusvinaigrette*

### Foie gras

*2 plakken gebakken lever met gevogeltejus en duxelles van uien*

### Varkenswang

*In de eigen jus gestoofde varkenswang met gebakken langoustines en krokante aardappel.*

## Hoofdgerechten (34 euro 50)

### Noordzeeschol

*Gebakken, met een saus van curry madras, gemarineerde ananas, wortel bereidingen en een Thaise 'Fishcake'*

### Hele kreeft

*Sous-vide gegaarde kreeft, gestoofde venkel en kreeftensaus*

### Rouleau van Patrijs

*Spek, Ras el Hanout, tomaat, artisjok en rode biet*

### Anjou duif

*Op karkas gebraden boutje gekonfijt, ratatouille, eigen jus en gebakken eendenlever*

### Kalfszwezerik

*Krokant gebakken met kalfshachee, bloemkoolbereidingen, prei en een saus van truffel*

## Dessert (14 euro)

### Kaas van 'Bourgondisch lifestyle'

*Selectie kazen met bijpassend garnituur  
Binnen en buitenlandse kazen*

### Witte chocolade

*Bramen, bietensorbet, yoghurt en dragon*

### Dame blanche

*Vers gedraaid vanille-ijs en warme chocoladesaus (langere bereidingstijd)*

## Groepen

Groepen of gezelschappen boven de 6 personen willen we vragen om een keuze te maken van ons Fidèle menu. Tot 6 personen kunnen wij de à la carte kaart serveren.

**Menu Excellence**  
**verrassingsmenu van de chef**  
**(opgebouwd uit delicaat producten)**

**8 gangen menu**  
**105 euro p.p.**

**6 gangen menu**  
**85 euro p.p.**