



Lunchmenu • uitsluitend 's middags

Lunchmenu • uniquement le midi

Voorgerecht, hoofdgerecht - Entrée, plat 40.00 €

Met dessert - Avec dessert 45.00 €

Aangepaste wijnen - Vins adaptés 20.00 €

Voorgerechten

Entrées

Gemarineerde **Gillardeau oesters** 35.00 €
rode biet - mierikswortel – Isignyroom – jus appel en selder - bergvenkel
Huîtres Gillardeau marinées
crème d' Isigny – betteraves rouges – raifort – jus de Granny Smith et céleri – fenouil

6 oesters natuur / 6 huîtres nature 28.00 €

Sint-Jakobsvruchten uit Erquy 38.00 €
aardpeer – hazelnoot – gerookte ui - arabica
Coquilles St-Jacques d' Erquy
topinambour – noisettes – oignons fumés - arabica

Inktvis 30.00 €
chorizo – sjalot – M' Hamsa couscous – céviche van paprika
Poulpe
chorizo – échalottes – couscous M' Hamsa – céviche de poivrons

IJslandse **langoestinen** 45.00 €
taco - carpaccio – bisque – rode quinoa - waterkers
Langoustines d' Islande
taco - carpaccio – bisque – quinoa rouge - cresson

Vanaf een gezelschap van 6 personen zouden wij u vriendelijk willen verzoeken om voor één van onze menu's te opteren.

A partir de 6 personnes nous vous demandons d' opter pour un de nos menus.

Voor niet bij reservatie aangekondigde allergieën wordt er een supplement aangerekend.
Un supplément sera facturé pour tout changement non-préablement averti concernant allergies etc.

Hoofdgerechten

Plats principaux

Gebakken **tarbot** uit de Noordzee 50.00 €
bloemkool – prei - preikappertjes – gerookte aardappelen - dijonnaise
Turbot poêlé de la Mer du Nord
poireaux - couscous de chou-fleur – câpres de poireaux – purée fumée - dijonnaise

Gebakken **zeebaars** uit de Noordzee 48.00 €
butternutpompoe – wortel - aardappelfondant - raz-el-hanout
Bar de ligne poêlé de la Mer du Nord
potiron “butternut” – carottes – fondant de pommes de terre – raz-el-hanout

Hertenkalf op de Green Egg 48.00 €
buikspek – linzen uit Puy – boschampionns – eigen jus
Faôn sur le Green Egg
lard – lentilles de Puy – champignons des bois – jus nature

Fazant uit eigen regio 42.00 €
walnoot – aardpeer – savooikool – witloof – eigen jus
Faisan de nos régions
topinambour – noix – chou de Milan – chicons – jus de cuisson

Melkgeit uit de Pyreneëen – 3 services 50.00 €
ribstuk – kroket – taco - gelakte schouder – 17 uur gegaard
Quatre préparations de chevreau des Pyrénées – 3 services
les côtes - croquettes - taco - épaule laquée - cuit pendant 17 heures

Voor de rood-vlees liefhebbers hebben we steeds “**dry-aged entrecôte**” in huis.
Pour les amateurs de viande rouge nous avons toujours «dry-aged entrecôte» en maison.

Truffelseizoen : graag je gerecht boosten met truffel (per gram - marktprijs)
Saison de la truffe : vous voulez donner un boost à votre plat avec de la truffe (par grammes)

Lunchmenu (uitsluitend 's middags • uniquement le midi)	40.00 €
Voorgerecht, hoofdgerecht • Entrée, plat	
Met dessert • Avec dessert	45.00 €
Bijpassende wijnen • La sélection des vins	20.00 €

Dit dagelijks wisselend menu wordt aan tafel aan U voorgesteld.

Het spreekt vanzelf dat wij op verzoek ook een vegetarisch gerecht of menu voor U kunnen samenstellen.