

DE
Gouden
REAEL

L'APERITIF

OESTERS

"Huîtres à Volant" 4

"Irish Mór" 5,5

BULLE

Loire – "Carte Turquoise", Domaine des Baumard 9,5

Champagne – Blanc des Noirs, Xavier Leconte 16,5

Wij serveren tijdens uw bezoek ons gezuiverde, duurzame mineraal en bruiswater.

Hiervoor wordt per persoon €3 euro in rekening gebracht.

3 GANGEN MENU

L'ENTRÉE

PATÉ EN CROÛTE

eend – vijg - pistachio

ou

SCALLOPS

pastinaak – spruiten – bergamot

LE PLAT PRINCIPAL

EEKHOORNTJESBROOD

pompoen – gnocchi – vin jaune

ou

ROGVLEUGEL

topinamboer – cantharel – sauce Matelote

ou

LIÈVRE A LA ROYALE

knolselderij – kweeper – truffel

(supplement €7)

LE GRAND FINAL

LES AGRUMES

mandarijn – kumquat - citroen

ou

PARIS BREST

crème au beurre – hazelnoot – praliné

3-gangen: entrée - plat – dessert 54

Wijnarrangement 3-gangen 32

4 GANGEN MENU

L'ENTRÉE

PATÉ EN CROÛTE

eend – vijg - pistache

ou

COQUILLES

pastinaak – spruiten – bergamot

LA DEUXIÈME ENTRÉE

QUENELLE DE SANDRE

snoekbaars – rivierkreeft – sauce blanquette

ou

RAVIOLE 'SÈNATEUR COUTEAUX'

wortel – consommé - pancette

LE PLAT PRINCIPAL

EEKHOORNTJESBROOD

pompoen – gnocchi – vin jaune

ou

ROGVLEUGEL

topinamboer – cantharel – saus matelote

ou

LIÈVRE A LA ROYALE

knolselderij – kweeper – truffel

(supplement €7)

LE GRAND FINAL

LES AGRUMES

mandarijn – kumquat - citroen

ou

PARIS BREST

crème au beurre – hazelnoot – praliné

4-gangen: entrée – deuxième entrée – plat – dessert 68

Wijnarrangement 4-gangen 41