

Daar wij steeds met seizoenen gebonden producten werken kunnen de gerechten aangepast worden

Aperitief - Aperero

Champagne Jacques Lassaigne " Brut Réserve"	12,0
Spumante Ca' de Noci "Querciole" 2010	8,0
Vers huisbereid tomatensap	6,5

Voorgerechten - Entrées - Starters

Marbré van Bresse kip en ganzenlever met chutney van Mirabellen en brioche <i>Marbré de Poulet de Bresse et foie d'oie, chutney de Mirabelle et brioche</i> <i>Marbré of Bresse chicken and foie gras with Mirabelle chutney and brioche</i>	23,0
Bretoense krab met avocado en fijne mayonaise met herfsttruffel <i>Crabe Breton et avocado, fine mayonnaise et truffes d'automne</i> <i>Breton crab with avocado and fine mayonnaise with autumn truffle</i>	*** 23,0
Schotse gerookte zalm met pousse du moment salade en focaccia-toast <i>Saumon d'Ecosse, petite salade de pousse du moment et toast de focaccia</i> <i>Smoked Scottish salmon with young season salad and toasted focaccia</i>	22,0
Dag suggestie met Bretoense kreeft <i>Suggestion du jour de homard Breton</i> <i>Suggestion of the day with Breton lobster</i>	*** 33,0
Oesters - Huitres - Oysters	6 st/pce 9 st
Spéciales Gillardeau M4 6st - 9 st	15,0 22,5

*** deze gerechten zijn bereid zonder toegevoegde dierlijke vetten

Deze gerechten zijn bereid met natuurlijke, zuivere, biologische of wilde ingrediënten zonder toegevoegde extracties

Vis - Poisson - Fish

Meunière gebakken Noordzee tong met spinazie en garnaal botersaus, aardappelpuree <i>Filets de sole meunière aux epinards et beurre aux crevettes purée de pommes de terre</i> <i>Baked Sole fillets with spinach and shrimp butter sauce, potato puree</i>	38,0
Wilde zeebaars met siciliaanse aubergine, compote van tomaten en basilicum <i>Loup de mer rôti, aubergine de Sicile et compote de tomates au basilic</i> <i>Wild sea bass with Sicilian eggplant, suc of sun-ripened tomatoes and basil</i>	33,0 ***
Suggestie grote Tarbot <i>Suggestion Turbot</i>	45,0

Vlees - Viande - Meat

Entrecôte Simmenthal 40 dagen gerijpt met zwarte pepersaus en frietjes <i>Entrecôte Simmenthal 40 jours, jus de veau au poivre et pommes frites</i> <i>Entrecôte Simmenthal 40 days with black peppersauce and French fries</i>	38,0
In de oven gebraden Col- vert eend à l'orange met gebakken Rattes aardappelen <i>Canard col-vert rôti à l'orange et pommes de terre Rattes risolées</i> <i>Col-vert duck à l'orange with baked Rattes potatoes</i>	per 2 cts pp 35,0
Suggestie Grouse	45,0
Suggestie Patrijs, perdreau, partridge	38,0

Dessert van de dag - dessert du jour - desert of the day 10,0 / 12,0

*** deze gerechten zijn bereid zonder toegevoegde dierlijke vetten
 ize gerechten zijn bereid met natuurlijke, zuivere, biologische of wilde ingrediënten zonder toegevoegde extracties