

# Voor- en tussengerechten

## Steak tartaar 19

XO-crème, geplette langoustine

## Coquille 18

Rauw gemarineerd, gerookte paling, dashi

## Schuimige kreeftensoep 16

Garnalen, dragon, crème fraîche

## Gnocchetti sardi 19

Truffel, oude kaas

## Terrine van ganzenlever en pekelvlees 21

Vijgencompote, getoast brioche

## Gelakt buikspek 16

Mojo rojo, zwarte knoflook, tomaat

## Mousse van eekhoortjesbrood 14

Gerookte soja, ei, champignon

## Supplement kaviaar 20

10 gram 'Perle Imperial'

# Hoofdgerechten

## Eendenborst 26

Rode kool, appel, Calvados

## Flespompoe 22

Stracciatella, pompoenpit, kerrie

## Kabeljauw 27

Zuurkool, aardappelpuree, Zolderspek

## Dorade royal 25

Romige prei, spinazie, sauce Grenobloise

## Spitskool 21

Oude kaas, mosterd, soja beurre blanc

# Bijgerechten

**Verse friet** met mayonaise 6

**Groene salade** met oude kaas 5

**Brood** met gezouten boter 6

**Bloemkool** met oude kaas en kimchi 6

## Steak frites

Wordt geserveerd met verse friet en groene salade

### Steak tartaar

Klassiek 26

XO-crème, geplette langoustine 34

### Biefstuk 25

### Entrecôte 29

### Côte de Boeuf (1 kg.) 95

Voor 2-3 personen

Minimale bereidingstijd 40 minuten

### Steaks worden geserveerd met naar keuze:

Pepersaus

Rode wijnjus

Beurre maison

### Supplement gebakken ganzenlever 12

## Nagerechten

### Kaasselectie 16

Van Fromagerie Bon

### Sticky toffee pudding 12

Gezouten karamel, Amarene kersen, ijs van tonkabonen

### Crème van witte chocola 12

Appel, vanille, boerenjongens

### Crèmeux van koffie 11

Banaan, beurre noisette, pecan

### Bonbon per stuk 1,75

### Madeleine per stuk 2,5