

*3-gangen €48***VOORGERECHT**

MAÏSCREMEUX

gestoomd en met een lak van maïsschillen
en gepocheerde prei

-

MAKREEL

gepekeld en gebrand, geserveerd met selderijremoulade,
granny smith-appel en een schuimige bourbonsaus**HOOFDGERECHT**

SPITSKOOL

geblancheerde spitskool, gistsaus
en gegrilde paddenstoelen

-

BOEUF BOURGUIGNON

langzaam gegaard rundvlees, wortels,
en afgewerkt met krokant bladerdeeg

-

DRY AGED CÔTE DE BOEUF (2 pers)

met sauce Bordelais,
frites en little gem
supplement €17 p.p.

-

ZEEBAARS (2 pers)

met sauce verte, venkelsalade en risotto
supplement €12 p.p.**NAGERECHT**

PROFITEROLES

met gegrilde vanille crème en gevuld met vanille-ijs, omhuld
met hazelnootnougatine, afgewerkt met chocoladesaus

-

POMME CANTINE

gekarameliseerde appel, kastanjecremeux en crème fraîche

KAAS

een selectie van drie kazen

*3-gangen €48***STARTER**

CORN CREMEUX

steamed and finished with a corn husk glaze
and poached leek

-

MACKEREL

cured and charred, served with celery remoulade,
granny smith apple, and a foamy bourbon**MAIN COURSE**

HISPI CABBAGE

blanched hispi cabbage, yeast sauce,
and grilled mushrooms

-

BOEUF BOURGUIGNON

slow-cooked beef, carrots,
and topped with flaky puff pastry

-

DRY AGED CÔTE DE BOEUF (2 pers)

with sauce Bordelaise, fries,
and little gem
supplement €17 p.p.

-

SEABASS (2 pers)

with sauce verte, fennel salad and risotto
supplement €12 p.p.**DESSERT**

PROFITEROLES

with a grilled vanilla cream and filled with vanilla ice cream,
coated with hazelnut praline, and topped with chocolate sauce

-

POMME CANTINE

caramelized apple, chestnut cremeux, and crème fraîche

CHEESE

a selection of three cheeses

DE BAR

SPECIALE DE CLAIRE oester ps	4
IRISH MOR oester ps	5,5
4 GARNALENKROKETTEN met mayonaise	12,5
STRACCIATELLA met toast, pistache en olijfolie	9,5
PARMAHAM met cornichons	9
ZUURDESEM met gepofte knoflook boter	6,5
OLIJVEN en ARTISJOKKEN in olijfolie	8

BIJGERECHT

AARDAPPELMOUSSELINE	5,5
FRITES met mayonaise	5
LITTLE GEM met Citroenvinaigrette	4,5