

CANTINE

DE CARON

3-gangen €43

VOORGERECHT

SOUPE A L'OIGNON

uienbouillon, met gekonfijte hele ui, Comté bechamel en uien crème

CEVICHE

met leche de tigre, krokante maïs en chili olie

HOOFDGERECHT

MAITAKE

millefeuille van topinamboer met beurre blanc van wei en gekonfijte knoflook

VIS VAN DE DAG

met een beurre blanc van gerookte paling geserveerd met krieltjes, mosselen, garnalen en zoetzure sjalot

POUSSIN

gelakt met appelstroop en geserveerd met spinazie, kippenjus en frites

RIBEYE (2 pers)

saignant gebakken met rode wijn-mosterdjus, frites en Romaine sla

supplement €17 p.p.

ZEEBAARS (2 pers)

met sauce verte, venkelsalade en risotto

supplement €12 p.p.

NAGERECHT

RIZ AU LAIT

met geroosterde vijgen, vanille rijst, walnoten, oranje bloesem en hangop van geitenyoghurt

MOUSSE AU CHOCOLAT

met zoethout, olijfolie en zeezout

Allergieën? Laat het ons weten of vraag naar de allergenen lijst

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

VOORGERECHT

SOUPE A L'OIGNON	11
uienbouillon, met gekonfijte hele ui, Comté bechamel en uien crème	

BISQUE CAPPUCINO	11,5
bisque van Noordzee krab, krabvlees met melkschuim en cacao	

CEVICHE	
met leche de tigre, krokante maïs en chili olie	14

OEUF EN MEURETTE	
gepocheerd ei in rode wijnsaus met paddenstoelen, duxelles met gerookte lardo en Cognac geserveerd met croutons	11,5

TERRINE	
van kippenlever, eendenborst en lardo met barbecuebrood en jus van amarenekersen	14

HOOFDGERECHT

MAITAKE	22,5
millefeuille van topinamboer met beurre blanc van wei en gekonfijte knoflook	

VIS VAN DE DAG	26
met een beurre blanc van gerookte paling geserveerd met krieltjes, mosselen, garnalen en zoetzure sjalot	

POUSSIN	27,5
gelakt met appelstroop en geserveerd met spinazie, kippenjus en frites	

CANARD A L'ORANGE	26
eendenborst met bospeen, raap, eendenjus met sinaasappel	

RIBEYE (2 pers)	82
saignant gebakken met rode wijn-mosterdjus, frites en Romaine sla (extra persoon of andere gaartijd mogelijk)	

ZEEBAARS (2 pers)	72
met sauce verte, venkelsalade en risotto	

BIJGERECHT

AARDAPPELMOUSSELINE	5,5
FRITES met mayonaise	5
ROMAINE SLA met Citroenvinaigrette	4,5

APERITIEF

FLUITJE HEINEKEN	3,5
TEXELS SKUUMKOPPE	6
RICARD PASTIS	6
LILLET BLANC TONIC	11
LILLET ROSE TONIC	11
NEGRONI	11
GIN TONIC Beefeater	12,5
BLOODY MARY	12,5
SPRITZ Berto Aperitivo	12,5
LIMONCELLO spritz	12,5

Wij serveren tijdens je bezoek ons gezuiverde, duurzame mineraal en/of bruiswater. Hiervoor wordt per persoon 3 euro in rekening gebracht.

NAGERECHT

BOLLETJE IJS 3,5

RIZ AU LAIT 11,5
met geroosterde vijgen, vanille rijst, walnoten,
oranje bloesem en hangop van geitenyoghurtMADELEINES 9,5
gemaakt met beurre noisette en geserveerd met miso
karamelMOUSSE AU CHOCOLAT 11,5
met zoethout, olijfolie en zeezoutCOUPE COLONEL 9,5
wodka en citroensorbetKAAS 12,5
een selectie van drie kazen

ESPRESSO MARTINI 12,5

DESSERTWIJNLoire - 'Carte d'Or' 9
Coteaux du Layon, Domaine des BaumardLoire - 'Clos de St. Catherine', 10,5
Coteaux du Layon, Domaine des BaumardLanguedoc - "Ambre", Rivesaltes, 7
Domaine PouderouxRoussillon - Banyuls Méditerranée 8,5
Domaine Piétri Geraud**DIGESTIEF**

LIMONCELLO 7

CALVADOS ROGER GROULT '8 ANS' 9

BAS-ARMAGNAC, DARTIGALONGUE '30 ANS' 13,5

GRAPPA MARZADRO 8

DALWHINNIE 9

COGNAC VS, MESTREAU 8,5

AMARETTO DI TIVOLI 9

DISARONNO 6,

SAMBUCA 7

PORT FONSECA RUBY 7

KOFFIE v.a. 3

DECAFÉ v.a. 3,5

GEMBERTHEE 3,5

MUNT'THEE 3,5

MÉLANGE DE MAISON 'PAR CARON' 3,5

verveine, salie en kamille 3,5

CRANTINE**DE CARON**