

3-gangen €48**VOORGERECHT****PREI**

mozaïek van gepofte prei met maïscrème, mais glace en zeegroenten

MAKREEL

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

HOOFDGERECHT**PADDENSTOELEN**

melange van seizoens paddenstoelen met geroosterde bloemkool, geserveerd met een gistsaus

BOEUF BOURGUIGNON

langzaam gegaard rundvlees, wortel, ingelegde uitjes, afgewerkt met een krokant bladerdeeg

DRY AGED CÔTE DE BOEUF (2 pers)

geserveerd met sauce Bordelais, een salade en frites

supplement €17 p.p.

ZEEBAARS (2 pers)

met sauce verte, venkelsalade en risotto

supplement €12 p.p.

NAGERECHT**PROFITEROLES**

geserveerd met gegrilde vanilleroom, vanille-ijs met hazelnootpraliné en afgewerkt met chocoladesaus.

POMME CANTINE

gekarameliseerde appel, kastanjecremeux, vanille en crème fraîche

RIZ AU LAIT

met peer gestoofd in rode wijn en port, pistache crumble en rode wijn glace

KAAS

een selectie van drie kazen

3-gangen €48**STARTER****LEEK**

mosaic of roasted leek with corn cream, corn glaze and sea vegetables

MACKEREL

cured and charred, served with celery remoulade, granny smith apple, salmon roe, and a foamy bourbon sauce.

MAIN COURSE**MUSHROOMS**

melange of mushrooms with roasted cauliflower and served with a yeast beurre blanc

BOEUF BOURGUIGNON

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

DRY AGED CÔTE DE BOEUF (2 pers)

served with sauce bordelaise, a side salad and fries

supplement €17 p.p.

SEABASS (2 pers)

with sauce verte, fennel salad and risotto

supplement €12 p.p.

DESSERT**PROFITEROLES**

served with grilled vanilla cream, vanilla ice cream coated in hazelnut praline and topped with a chocolate sauce.

POMME CANTINE

caramelized apple, chestnut cremeux, vanilla and crème fraîche

RIZ AU LAIT

with pear, stewed in red wine and port, pistachio crumble and red wine glace

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 venkelchutney, bbq-toast en peper | 9,5 |
| PARMAHAM met cornichons | 9 |
| RUNDER TARTAAR met eidooier, kappertjes, cornichons, gedroogde oester en broodkruimels | 11 |
| ZUURDESEM met boter van de dag | 6,5 |
| OLIJVEN en ARTISJOKKEN in olijfolie | 8 |

BIJGERECHT

| | |
|-------------------------------------------------|-----|
| 4 GEGRILDE POMPOEN met cranberries en hazelnoot | 5,5 |
| FRITES met mayonaise | 5 |
| LITTLE GEM met Citroenvinaigrette | 4,5 |

CANTINE

DE CARON

APERITIEF

| | |
|------------------------|--|
| FLUITJE HEINEKEN | |
| TEXELS SKUUMKOPPE | |
| RICARD PASTIS | |
| LILLET BLANC TONIC | |
| LILLET ROSE TONIC | |
| NEGRONI | |
| GIN TONIC Beefeater | |
| BLOODY MARY | |
| SPRITZ Berto Aperitivo | |
| LIMONCELLO spritz | |

DESSERTWIJN

| | |
|---------------------------------------|--|
| Loire - 'Carte d'Or' | |
| Coteaux du Layon, Domaine des Baumard | |
| Loire - 'Clos de St. Catherine', | |
| Coteaux du Layon, Domaine des Baumard | |
| Languedoc - 'Ambre', Rivesaltes, | |
| Domaine Pouderoux | |
| Roussillon - Banyuls Méditerranée | |
| Domaine Piétri Geraud | |

DIGESTIEF

| | | |
|------|--------------------------------------|------|
| 3,75 | LIMONCELLO | 7 |
| 6 | CALVADOS ROGER GROULT '8 ANS' | 9 |
| 6 | BAS-ARMAGNAC, DARTIGALONGUE '30 ANS' | 13,5 |
| 12 | GRAPPA MARZADRO | 8 |
| 12 | DALWHINNIE | 9 |
| 12 | COGNAC VS, MESTREAU | 8,5 |
| 12,5 | AMARETTO DI TIVOLI | 9 |
| 12,5 | DISARONNO | 6, |
| 12,5 | SAMBUCA | 7 |
| 12,5 | PORT FONSECA RUBY | 7 |

| | | |
|------|-------------------------------|-----|
| | KOFFIE v.a. | 3 |
| 9 | DECAFÉ v.a. | 3,5 |
| | GEMBERTHEE | 3,5 |
| | MUNTTHEE | 3,5 |
| 10,5 | MÉLANGE DE MAISON 'PAR CARON' | 3,5 |
| | verveine, salie en kamille | 3,5 |

7

8,5

CAPIVINE

DE CARON