

## A la carte

### Voorgerechten:

ANGUILLE FUMÉE €16,75

*Smoked eel, green curry panna cotta and a sourdough crostini*

Gerookte paling, groene curry panna cotta en een crostini van zuurdesem

SAINT-JACQUES ET POITRINE DE PORC €17,50

*Scallops & pork belly with edemame cream and foam of Parmesan cheese*

Coquilles & buikspek met edemame crème en schuim van Parmezaanse kaas

BURRATA €15,75 **V**

*Burrata with tomato salad, grated balsamic and smoked olive oil*

Burrata met tomatensalade, geraspte balsamico en gerookte olijfolie

ESCARGOTS 6 st €15,75- 12 st €25,50

*Roman snails with herb butter*

Wijngaardslakken met kruidenboter

CARPACCIO € 15,75

*Beef carpaccio with rocket salad, truffle mayonnaise and Parmesan cheese*

Carpaccio van ossenhaas met rucola, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

BONBON DE CANARD €16,75

*Bonbon of duck, chicory pesto and caramelised figs*

Bonbon van eend, witlof-pesto en gekarameliseerde vijgen

BISQUE €12,75

*Shellfish soup with grey shrimps*

Schaaldierensoep met Hollandse garnaltjes

## A la carte

### Hoofdgerechten:

CABILLAUD €24,50

*Cod with saffron sauce*

Kabeljauw met saffraansaus

SOLE À LA MEUNIÈRE (400-500 gr) €35,50

*Fried sole quenched with white wine and lemon*

Gebakken zeetong afgeblust met witte wijn en citroen

TARTE AU POTIRON & AUBERGINE CROUSTILLANTE €23,50 **V**

*Pumpkin pie, crispy eggplant with truffle sauce*

Pompoentaartje, krokante aubergine met truffelsaus

DUETTE D'AGNEAU €28,50

*Lamb fillet & rack with sage butter sauce*

Lams filet & rack met salie botersaus

CONFITS DE CANARD €25,50

*Duck confits with mushrooms*

Gekonfijte eendenbout met paddenstoelen

TOURNEDOS €32,50

*Tournedos with Marsala-truffle sauce*

Tournedos met Marsala-truffelsaus

Mocht u graag frites of Roseval aardappeltjes erbij willen, bestel ze gerust.

Ze worden geserveerd met mayonaise.

### SUPPLEMENTEN:

Frites € 2,75

Roseval aardappeltjes € 4,25  
(rozemarijn, tijm en knoflook)

## A la carte

### **Nagerechten:**

CROUTE FRAMBOISE €11,50

*Raspberry pastry*

Frambozen-meringue taartje

CRÊPES AMÉRICAINES €11,50

*American pancakes with peanut butter ice cream, apple and vanilla sauce*

Amerikaanse pannenkoeken met pindakaas ijs, appel en vanillesaus

CHAUX MERENGUE €11,50

*Lime merengue and a semifreddo of white chocolate*

Limoen merengue en een semifreddo van witte chocolade

PLATEAU DE FROMAGE 4\* €15,25

*4\* Cheeses*

4\* Kaassoorten

# Menu Petit Bonheur

## Voorgerechten:

### GRAVAD LAX AVEC MOUSSE DE SAUMON

*Marinated salmon, salmon mousse and wasabi cucumber ice cream*

Gemarineerde zalm, zalmousse en wasabi-komkommer ijs

### BURRATA **V**

*Burrata with tomato salad, grated balsamic and smoked olive oil*

Burrata met tomatensalade, geraspte balsamico en gerookte olijfolie

### CARPACCIO

*Beef carpaccio with rocket salad, truffle mayonnaise and Parmesan cheese*

Carpaccio ossenhaas met rucola, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

## Tussengerechten:

### ŒUF PANÉ **V**

*Breaded egg, cauliflower mousseline and sesame*

Gepaneerd eitje, bloemkool mousseline en sesam

### CROQUETTE CONFIT DE CANARD

*Tarte tatin, duck confits croquette and Limburger syrup sauce*

Tarte tatin met een kroketje van gekonfijte eend en Limburgse stroopsaus

# Menu Petit Bonheur

## Hoofdgerechten:

### SÉBASTE

*Redfish with Hollandaise and orange sauce*

Roodbaars met sinaasappel-Hollandaise saus

### TARTE AU POTIRON & AUBERGINE CROUSTILLANTE **V**

*Pumpkin pie, crispy eggplant with cheese truffle sauce*

Pompoentaartje, krokante aubergine en truffelsaus

### STEAK D'AGNEAU

*Steak of lamb with black garlic sauce*

Lamsbiefstuk met zwarte knoflooksaus

## Nagerechten:

### DESSERT MAISON

*Dessert of the house*

Dessert van het huis

PLATEAU DE FROMAGE 3\*      SUPPL €3,75

3\* Cheeses

3\* Kaassoorten

Mocht u graag frites of Roseval aardappeltjes erbij willen, bestel ze gerust.

Ze worden geserveerd met mayonaise.

SUPPLEMENTEN:      Frites € 2,75

Roseval aardappeltjes € 4,25  
(rozemarijn, tijm en knoflook)

3-gangen menu VHN              €39.50

3-gangen menu V(T)H(N)      €41.50

4-gangen menu VTHN            €49.50