A LA CARTE

VOORGERECHT :

COQUILLES SAINT-JACQUES ET POITRINE DE PORC 21
SCALLOPS | PORK BELLY | PEAS | PARMESAN CHEESE
SINT JAKOBSMOSSELEN | BUIKSPEK | ERWTEN | PARMEZAANSE KAAS

RIS DE VEAU 21.50
SWEETBREAD | PARSNIP CREAM | MOREL SAUCE
KALFSZWEZERIK | PASTINAAKCRÈME | MORILLESAUS

ESCARGOTS 6 ST 16.50 - 12 ST 31.50
ESCARGOTS | HERB BUTTER
ESCARGOTS | KRUIDENBOTER

STEAK TARTARE 18,50
STEAK TARTARE | PICCALILLI GEL | LEEK CREAM | SMOKED EGG
STEAK TARTAAR | PICCALILLY GEL | PREICRÈME | GEROOKT EITJE

HOOFDGERECHT:

THON GRILLÉ 34
GRILLED TUNA | CHIMICHURRI
GEGRILDE TONIJN | CHIMICHURRI

SOLE À LA MEUNIÈRE (400-500 GR) 45
FRIED SOLE | WHITE WINE | LEMON
GEBAKKEN ZEETONG | WITTE WIJN | CITROEN

CONFIT DE CANARD 26
DUCK CONFIT | MUSHROOMS
GECONFIJTE EENDENBOUT | PADDENSTOELEN

TOURNEDOS 36.50
TOURNEDOS | ROQUEFORD
TOURNEDOS | ROQUEFORD

RÂBLE DE LIÈVRE 30
Hare fillet | pepper sauce
Hazenrugfilet | pepersaus

DUO DE CERF 32
Rack of venison and venison stew | sage buttersauce
Rack en stoof van hert | salie-botersaus

SUPPLEMENTEN:

FRITES 3.95

ROSEVAL AARDAPPELTJES 4.95
(ROZEMARIJN, TIJM EN KNOFLOOK)

DESSERT :

TARTE AU CITRON VERT 12.50
LIME MERINGUE PIE | WHITE CHOCOLATE ICE CREAM
LIMOEN-MERINGUE TAARTJE | WITTE CHOCOLADE-IJS

"LE PROFITEROLE" 12.50
PROFITEROLE | CHOCOLATE SAUCE | VANILLA ICE CREAM
PARIJSE SOES | CHOCOLADESAUS | VANILLE-IJS

CAFÉ AVEC BONBONS - *VISSER CHOCOLADE* 8.50
COFFEE | 3 CHOCOLATES
KOFFIE | 3 BONBONS

SELECTION DE FROMAGES 4* 16.50
CHEESE SELECTION
KAASSELECTIE

ESPRESSO MARTINI 12.50
KAHLUA | ABSOLUT VODKA | FRANGELICO | ESPRESSO

Menu Petit Bonheur

Voorgerecht

SAUMON
Cured salmon | wasabi-cucumber sorbet | chive emulsion
Gepekelde zalm | wasabi-komkommer sorbet | bieslook emulsie

PAVÉ DE CAROTTE
Smoked carrot | feta cream | soy gel
Gerookte wortel | feta crème | soja gel

TERRINE DE GIBIER
Game terrine | brioche | mustard caviar | pistachio
Wildterrine | brioche | mosterdkaviaar | pistache

CARPACCIO DE BŒUF
Beef carpaccio | arugula | truffle mayonnaise | Parmesan cheese
Carpaccio ossenhaas | rucola | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas

Tussengerechten

CONSOMMÉ DE POISSON
Fish consommé | scampi | focaccia
Vis-consommé | scampi | foccacia

RAVIOLI DE POTIRON
Pumpkin ravioli | Saint Agur sauce
Ravioli pompoen | Saint Agursaus

POITRINE DE PORC& QUEUE DE BŒUF
Pork belly | oxtail | morel espuma
Buikspek | ossenstaart | morille espuma

Hoofdgerecht

SÉBASTE
Redfish | miso | thai hollandaise
Roodbaars |miso| thai hollandaise

PLEUROTE DU PANICAUT
king oyter mushroom | lentils|caramelized shallot
Koningsoesterzwam | linzen | gekarameliseerde sjalot

DUO DE CERF
Venison steak |venison neck | black garlic sauce
Hertenbiefstuk |hertennek | zwarte knoflooksaus

Dessert

DESSERT MAISON
House dessert
Huisdessert

SÉLECTION DE FROMAGES 4* *supplement 5.50*
Cheese selection
Kaasselectie

Supplementen :
Frites 3.95 Roseval aardappeltjes 4.95 (rozemarijn, tijm en knoflook)

3-gangen menu	47.50
4-gangen menu	57.50
5-gangen menu	67.50