

Formule Menu

Entrée, plat & dessert à € 33,50

Les entrées

- Pâté fait maison, croûtons, cornichons et oignons caramélisés** 9,50
Paté uit eigen keuken, met croutons, cornichons en gekarameliseerde zilveruitjes
Home-made classic pâté, with croutons, gherkins and caramelized onions
- Escargots à la Bourguignonne, les six** 9,25
Zes wijngaardslakken zoals in de Bourgogne met genoeg knoflook en peterselieboter
Six garden snails as in Burgundy with garlic and parsley butter
- Brandade de Morue, oeuf de caille et vinaigrette à la truffe** 9,50
Brandade van licht gerookte kabeljauw op toast, kwarteleitje en truffelvinaigrette
Mash of smoked cod on toast, quail egg and truffle vinaigrette
- Tarte tatin aux échalotes, porte rouge, thym et "Rouvener" chèvre vieux** 9
Tarte tatin van gepofte sjalot, rode port, thijm en oude Rouvener geitenkaas
Tarte tatin of roasted shallot, Ruby port, thyme and old "Rouvener" goat cheese

Les entremets (supl. menu €6.50)

- Soupe aux champignons et estragon**
Gebonden champignonsoep met dragon
Mushroom cream soup with tarragon
- Petite Bouillabaisse à la Marseille**
Vissoep op Marseillaise wijze geserveerd
Fish soup as made in Marseille

Les plats

- Ballotine de pintade, polenta croustillante et sauce aux canneberges** 21,50
Ballotine van parelhoen, krokante polenta en cranberrysaus
Ballotine of guinea fowl, crispy polenta and canberry sauce
- Paleron de boeuf, petite quiche de pleurote, chou romanesco et jus de sauge** 23
Rundersukade, quiche met oesterzwammen, romanesco en saliejus
Braised beef shoulder steak, mini-quiche with oyster mushrooms, romanesco and sage sauce
- Filet de carrelet, purée de pommes de terre avec pourpier et sauce nantua** 22
Scholfilet, stampot van postelein en Nantuasaus
Plaice fillet, mash potatoes with purslane and Nantua sauce
- Artichaut farci à la sauce béchamel, Gruyère et œuf en cocotte** 19,50
Hele artisjok gevuld met béchamel, ei en Gruyère
Whole artichoke filled with béchamel, Gruyère cheese and egg

Neuf à la carte

Les entrées

Bouillabaisse à la Marseillaise, rouille, croûtons et Gruyère	11,50
Vissoep als uit Marseille met rouille, croûtons en Gruyère <i>Fish soup as made in Marseille with rouille, croutons and Gruyère cheese</i>	
Brioche Neuf, foie gras poêlé, homard et sa mayonnaise truffée, compôte d'oignons	17
Brioche met kreeftenmayonaise, truffel, gebakken eendenlever en rode-uiencompôte <i>Toasted brioche bun with fried duck liver, lobster truffel mayonnaise and red onion compote</i>	
Œuf à la coque au caviar (10 grammes Asetra Amour) et mouillettes grillées	25
Zachtgekookt hoeve-ei met kaviaar (10 gram Asetra Amour) en broodsoldaatjes <i>Soft boiled egg with caviar (10 grams of Asetra Amour) and toasted bread soldiers</i>	
Pour les gourmets, nous servons notre caviar au naturel (boite de 50 g), accompagné de crème fraîche et blini	120
Onze kaviaar is ook te bestellen in een blikje van 50 g. met crème fraîche en blini <i>Our caviar is also available in a tin of 50 grams with crème fraîche and blini</i>	

Les plats

Côte de bœuf, sauce Béarnaise ou jus de Madère, pommes frites et salade	Pour 2	55
Gebraden runderribstuk met Béarnaisesaus of Madeirajus, frites en salade <i>Shannon beef rib roast with Béarnaise sauce or Madeira gravy, fries and salad</i>	Pour 3	80
Homard servi chaud avec tomates, basilic et piment d'Espelette ou servi tiède avec laitue et mayonnaise		
Kreeft, warm met tomaat, basilicum en piment d'Espelette óf lauw met kropsla en mayonaise <i>Lobster served warm with tomato, basil and piment d'Espelette or luke warm with lettuce and mayo</i>		
Demi homard du Canada		22,50
Homard entier du Canada (± 500g)		42,50