



es entrées froides

*\*Dégustation de bette-rave végétarien\**

Vegetarische proeverij van rode bieten

€ 16,00

*Magrets de canard fumée aux chutney de mangues,  
gingembres et poivrons rouge*

Huisgerookte eendenborst met een chutney van mango,  
gember en rode peper

€ 17,50

*Quatre préparation de saumon à la mode du chef*

Vier bereidingen van Schotse zalm op de manier van de chef

€ 18,50

*Carpaccio de filet de bœuf sur une crème de champignon*

Dun gesneden gemarineerde runderhaas op een crème van champignon

€ 18,50

*Parade d'entrées*

Parade van voorgerechten

€ 19,50



es entrées chaudes

*\*Parade de soupe de végétarien\**

Parade van vegetarische soepen

€ 8,50

*Consommé Henri IV*

Dubbel getrokken runderbouillon met het klassieke garnituur

€ 8,50



es poissons et le crustacés

*Filet de pangasius sur ratatouille de fenouil et  
une sauce de curry au "Granny Smith"*

Aziatische zonnevis met een ratatouille van venkel begeleidt met een saus van curry en Granny  
Smith appel

€ 23,50

*Scampi sauté avec riz de Camargue à la coulis de poivron doux*

Gebakken scampi's met rode rijst uit de Camargue streek geserveerd met een coulis van zoete  
paprika

€ 24,00



es viandes les volailles et le gibier

*\*Risotto de champignon de bois aux copeaux Parmesan "Reggiano"  
à la sauce Truffe servies végétarien\**

Vegetarisch geserveerde risotto van bospaddestoelen met vlokken Reggiano parmezaan  
geserveerd met een saus van truffel  
€ 17,50

*"Rib-eye" de bœuf servies avec deux sauces et chicon au fond de veau*

Runder rib-eye geserveerd met 2 sauzen  
€ 24,50

*Suprême de pintade à la sauce Nouilly Pratt*

Het mooiste van de parelhoen geserveerd met een saus van Nouilly Pratt  
€ 25,00

*Grenadin et tranche d'épaule de veau Hollandaise à la sauce de Madeira*

Lende en sukade van Nederlandse kalfsvlees geserveerd met  
een jus van Madeira  
€ 26,00

*Carré d'agneau de Nouvelle-Zélande à la sauce cremolata*

Nieuw-Zeelandse lamskoteletten geserveerd met een saus  
van knoflook, citroen en peterselie  
€ 27,00



es fromages et les desserts

*Assiette de fromages*

Assortiment kazen  
€ 14,50

*Crème brûlée de Tonka*

Gebrande crème van Zuid-Amerikaanse Tonka bonen  
€ 10,50

*Tarte de crêpe à la crème de figues pochés avec sauce Marsalla*

Taartpunt van gepocheerde vijgen met een saus van Marsalla  
€ 11,50

*Parfait d'ananas aux brochet d'ananas*

Gebrande parfait van ananas met een spiesje van ananas  
€ 11,50

*Tarte de chocolat avec une sorbet de fruit de la passion*

Chocolade taart begeleidt met een sorbet van passie  
€ 12,50