

LES POTAGES

Bouillabaisse € 10,50

Goedgevulde vissoep met room en cognac.

Claire soupe de tomate € 4,75

Heldere tomatensoep met zongedroogde tomaten en vruchtvlees van cherrytomaten.

Soupe aux champignons € 4,50

Licht gebonden champignonsoep afgemaakt met een scheutje room.

Soupe Goulache € 5,75

Lichtgebonden maar een goed gevulde goulashsoep.

Claire soupe de légume € 4,00

Heldere groentesoep met balletjes.

Dit wordt geserveerd met toast en boter.

LES ENTRÉES

Carpaccio de boeuf € 11,50

Dun gesneden ossenhaas met pesto afgegarneerd met een bedje van gemengde sla, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en mosterddressing.

Fromage de chèvre € 9,00

Lauw warme geitenkaas in Seranoham gerold met een honingmosterd dressing.

Cuisses de grenouilles € 12,50

Kikkerbiljetjes met een Italiaanse tomatensaus en knoflook.

Vitello Tonato € 12,00

Zacht gegaarde kalfsentrecôte met een tonijnmayonaise.

Prawns € 12,00

Gebakken gamba's met een warme chutneychilisaus, paprika, ui en champignons en geserveerd in een mandje van gefrituurde aardappelen.

Caesar salad € 8,00

Frisse gemengde salade met kipfilet, ei, Parmezaanse kaas en ansjovis afgemaakt met een frisse Thousand Island dressing. Indien mogelijk aan tafel bereid.

Plateau de poisson Per pers. € 13,50

Visplateau voor 2 personen bestaande uit zalm, paling, Hollandse garnalen en gegratineerde mossel.

Dit wordt geserveerd met toast en boter.

LES VIANDES

Filet de porc € 19,50

Varkenshaas omwikkeld met Seranoham en genappeerd met een cheddarkaassaus.

Wijnadvies: Mirassou

Glas: € 6,75

Tournedos € 23,75

Biefstuk van de haas met stroganoffsaus die bereid wordt aan tafel op traditionele wijze. (in dien mogelijk)

Wijnadvies: Conde de Valdemar, Crianza

Glas: € 5,00

Tournedos de veau € 23,50

Kalfstournedos met een gorgonzolasaus.

Wijnadvies: Valpolicella Superiore

Glas: € 5,75

Magret de canard € 19,75

Drentse eendenborstfilet met lente ui en sinaasappel en gedrapeerd met een frisse sinaasappelsaus.

Wijnadvies: Mirassou

Glas: € 6,75

Foie de veau € 19,50

Gebakken kalfslever met ui, appel en spek, afgeblust met Calvados.

Wijnadvies: Finca La Linda

Glas: € 4,75

Filet d'agneau € 19,00

Lamshaas met een zachte muntsaus.

Wijnadvies: Le Clos du Caillou

Glas: € 6,00

Chateaubriand Per pers. € 24,00

Ossenhaas voor 2 personen aan tafel gesneden, geserveerd op een bedje van gebakken champignons, paprika en ui.

Wijnadvies: Conde de Valdemar, Crianza

Deze gerechten worden geserveerd met een aardappelgarnituur, salade en warme groente.

LES POISSONS

Petite sole € 18,50

In roomboter gebakken sliptong afgeblust met witte wijn.

Wijnadvies: Carroir Perrin, Sancerre

Glas: € 8,25

Saumon € 21,50

Zalmfilet op de huid gebakken met in bierbeslag gefrituurde garnalen en afgemaakt met een bearnaisesaus.

Wijnadvies: Santa Digna

Glas: € 4,75

Prawns € 23,00

Gepelde gamba's in de pan gebakken met roerbakgroente, verse knoflook en diverse kruiden.

Wijnadvies: Montes Reserva

Glas: € 4,75

Espadon € 23,00

Gebakken zwaardvis met tomaten tapenade en witte wijn saus.

Wijnadvies: Chablis Droin

Glas: € 7,75

Saint-Pierre € 21,50

Gebakken Tilapia filet op een bedje van tagliatelle met een romige tomatensaus.

Wijnadvies: Chablis Droin

Glas: € 7,75

Surf & Turf € 25,00

Ossenhaas & Gamba's met een kreeftensaus.

Wijnadvies: Conde de Valdemar, Crianza

Glas: € 5,00

Menu du chef

3 gangen

€ 32,50

Wijn arrangement € 15,00

Menu du chef

4 gangen

€ 37,50

Wijn arrangement: € 20,00

Deze gerechten worden geserveerd met een aardappeligarnituur, salade en warme groente.

DESSERT

Crêpe Suzette, dunne flensjes met vanille-ijs en een sinaasappelsaus aan tafel geflambeerd met Grand Marnier. € 7,50

Koninklijk dessert, gefrituurde rap gevuld met cassis ijs, vanille ijs en verse aardbeien. € 7,00

Chocolade crème brûlée met vanille ijs. € 6,00

Huisgemaakte tiramisu. € 6,00

Pêche Melba, vanille ijs met perzik en aardbeiensaus. € 6,00

Gember met dunne room. € 6,50

Grand dessert € 8,50

After Dinner Coffee € 4,70

*Keuze uit: Koffie, thee, espresso, cappuccino, latte macchiato
Geserveerd met lekkernijen.*

Irich, French, Spanish, Italian, Baileys- Coffee. € 7,50

Dessertwijn: Pedro Ximenez, Malaga

Glas: € 4,50

Fles: € 22,50