

HOOFDGERECHTEN

Dorade

Op de huid gebakken Doradefilet met crème van bataat, geserveerd met groene groenten en kruidenolie

€ 21,50

Espadon

Gegrilde Zwaardvis met , cherrytomaat, amandelaardappel en sesam sojasaus

€ 21,50

Point a Côtes de Veau Double (per 2 personen te bestellen)

Aan tafel getrancheerde gebakken Kalfsribeye, met bimi , arancini kroket met truffel en een Choronsaus

€ 22,50

Agneau

Gebakken lamsrump met groene asperges gepofte aardappel kruidenboter, en jus van gepofte knoflook en salie

€ 22,50

Steak grillé

*Gegrilde runderbiefstuk van het Roodbont IJsselvallei rund,
geserveerd met een röstitaartje en haricots verts*

€ 21,95

Végétariën

*"Tagliatelle" van rode biet met pestosaus, walnoten,
rucola en Parmezaanse kaas*

€ 19,50

-----Menu's van de chef-----

3 - gangen menu van de dag € 34,50

4 - gangen verrassingsmenu € 39,50

Al onze hoofdgerechten serveren wij met salade en een aardappelgarnituur

NAGERECHTEN

Panna cotta

Panna cotta met huisgemaakte passievruchtcoulis, kokos-ijs en pistachecrumble

€ 8,50

Dessert noisette

Huisgemaakt hazelnootschuim met mokkamousse, hazelnootcrumble en koffieroomijs

€ 8,50

Cheesecake

Cheesecake met citroen en munt, geserveerd met huisgemaakt limoensorbet

€ 8,50

Cassis Bavaois

Luchtige bavaois van zwarte bessen, met huisgemaakt yoghurt ijs en chocoladekrokant

€ 7,95

Assiette Fromage

Selecteer uw eigen kaasplank, geserveerd met appelstroop en kletzenbrood

3 soorten: € 7,95 - 4 soorten: € 8,95 - 5 soorten: € 9,95

Langres "le champenois"

Een Franse zachte gewassen korstkaas, uit de "Langres" gemaakt van volle koemelk,

familie van de Epoisse, maar minder krachtig van smaak

Pérail Papillon

Een Franse zachte witschimmel schapenbrie, uit de Aveyron in het midden van de Pyreneeën

Shropshire blue

Een blauwaderkaas uit Schotland, van gepasteuriseerde koemelk sterke en romige smaak

Gaperon

Franse halfharde kaas uit de Auvergne, gemaakt van koemelk, karnemelk en rauwe melk, met knoflook en zwarte peper

Reypenaer VSOP

2 jaar gerijpte Hollandse harde kaas uit Woerden, gemaakt van gepasteuriseerde koemelk