**Le Menu du Bonheur**

Aperitief

**Auxerrois Wijngaardsberg**

**Feestelijke niet al te brute “brut” 8.50**

Provençe

Rijp geplukt in de Provence, geserveerd met Provençaalse traditie op ceramisch unica uit Nyons

Geluk

Filet van Truite Blanche, à la minute gerookt, ’n gedicht, ***of***

Salade met de fameuze Burrata: met buffelroom gevulde mozarella, of

Zes zacht zilte franse oesters

**Rivaner Ahr**

**Blanc de Noir Jean Stodden 7.50**

Van gewoon naar koninklijk

Crème van Potiron en drie andere versies van de potiron

Glas Pinot Blanc Mayschoss Barrique 8.50

Uit de Houtoven

Filet van Veluwse loopeend met een kersenstroopsaus, ***of***

**M**i-cuit van ribeye van het Waalse La Bleu dès Prés, ***v.a. 2p of***

“**C**hateaubriand” van hertenrug met truffelsaus, dit is duidelijk een gerecht –voor goden – 2p + 15.- pp

**Nero d’Avola**

**Dornfelder Cru Deutzerhof vdp 8.50,**

Balans

Marjolijns Dessert, ***of***

Vijf keuze top kazen van mijn plateau

**Sauternes, Port/Sauternes.Port 7.50**

Afronding

klein “pakje” puur geluk

Menu 57.50

**Wijn-arrangement “Plaisir” 22.50**

**Wijn-arrangement “Grand Plaisir” 37.50**

Bob’s “grand plaisir” 25.50

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Petit Menu du Bonheur

à al fortune du Pot, 3 gangen 42.50