

VOORGERECHTEN / ENTREES

*****Bisque** van grijze garnalen – 15,00
Bisque de crevettes grises

Onze garnaalkroketjes – 17,00
Croquettes aux crevettes grises

Huisgemaakte kaaskroketten – 15,00
Croquettes au fromage 'fait maison'

Romige risotto met parmezaan, eendenlever en eekhoorntjesbrood – 21,00 / 24,00
Risotto crémeux au parmesan, foie gras et cèpes

*****Gegratineerde mosselen**, lookboter, peterselie – 18,00
Moules gratinées au beurre d'ail et persil

*****Gebakken eendenlever**, tarte tatin van appel, Calvados -27,00
Foie gras de canard poêlé, tarte tatin aux pommes, Calvados

HOOFDGERECHTEN / PLATS

***Specialiteiten van de chef / *Spécialités du chef et du Sud-Ouest*

Filet van zeebaars op een bedje van prei, romig sausje – 29,00
Filet de bar, fondue de poireaux et son fumet cremé

*****Gebakken Noordzeetong** meunière, frieten – dagprijs
Sole meunière, frites.– prix du jour

*****Bouillabaisse** van Noordzeevis, rouille en croûtons – 33,50
Bouillabaisse de la 'Mer du Nord', rouille et croûtons

Kreeft Gegrild met dragonboter – 33,00 (1/2) – 65,00 (1/1)
Homard Grillé au beurre d'estragon

Fazantenfilet, saus van cidre en appeltjes, kroketten – 32,00
Filet de faisan, sauce au cidre et pommes, croquettes

Ierse Ossenhaas gegrild, frietjes – 33,00
Filet de bœuf d'Irlande grillé, frites

Saus naar keuze/Sauce au choix : peperoom/Poivre crème of/ou Béarnaise – 3,00

*****Krokant gebakken kalfszwezerik**, portosaus, marktgroenten - 38,00
Ris de veau meunière, sauce porto, légumes du moment

*****Gebakken eendenlever**, tarte tatin van appel, Calvados - 38,00
Foie gras de canard poêlé, tarte tatin aux pommes, Calvados