

## **VOORGERECHTEN**

<b>Tartaar</b> van gedroogde en gerookte wortel, rode biet extract, hennepzaad en geraspte oude geitenkaas (vegetarisch)	15,00
<b>Sissende garnalen</b>	15,00
<b>Tartelette met aardpeer</b> , sticky oesterzwammen, knolselderij, tat-soi en hazelnoot (vegetarisch)	13,50
<b>Rundercarpaccio</b> met pijnboompitjes, rucola en Parmezaanse kaas	14,50
<b>Vitello Tonato:</b> Kalfsrosbief met tonijnmayonaise	14,50
<b>Wildpaté</b> met cumberlandsaus en getoast briochebrood	13,50
<b>Bretonse vissoep</b> met vis, schelpjes, toast en rouille	14,50
<b>Gegrilde coquille st. Jacques</b> met ganzenlever, Granny Smith appel en rode port siroop	19,50
<b>Happy shrimp;</b> tempura van gamba's met serranoham, meloen, kletskep van sesam, kerriedressing en kruidensalade	16,50
<b>Rosbief van hertenkalf</b> met schorseneren, truffelmayonaise en koffieolie	14,50

### **MENU VAN DE CHEF**

Drie gangen surprise menu	39,50
(voor, hoofd, kaas of zoet)	
Vier gangen surprise menu	47,50
(voor, tussen, hoofd, kaas of zoet)	

## **HOOFDGERECHTEN**

<b>Spaghetti</b> met gebakken paddenstoelen, gepocheerd eitje, saus van eekhoorntjesbrood, rucola en Parmezaanse kaas (vegetarisch)	18,50
<b>Steak Tartaar (RAUW)</b> met truffelmayonaise, gepocheerd eitje en zoetzure groentjes	19,50
<b>Tournedos:</b> biefstuk van de haas met pepersaus (160 gram)	32,50
<b>Halve fazant</b> , zuurkool, worstje, spek, mosterd en eigen jus	24,50
<b>Kort gegrilde tonijnsteak</b> met tomaat en een saus van knoflook	27,50
<b>Gekonfijte eendenbout</b> met een saus van Citroentijm	21,50
<b>Roodbaarsfilet</b> met witte wijn zuurkool, romige mosterdsaus en gebakken paddenstoelen	25,00
<b>Gegrilde zeebaarsfilet</b> met gebakken mosselen, paksoi en jus van schaaldieren	23,50
<b>Hertfilet</b> met rode portsaus	24,50
<b>Ree biefstuk</b> met een saus van vlierbessen en aceto balsamico	26,50

### **EXTRA BIJ TE BESTELLEN**

Friet met huisgemaakte mayonaise	
klein 3,00 groot 4,00	
Warme groenten van het seizoen	4,00
Salade van het seizoen	3,00