

Voorgerecht

Steak tartaar	(MENU)	
Zoetzure rode ui - truffelsalade - gelei rode wijn - balsamico		13,25
Rilette		
Fazant en kalf – brioche – compote van appel en rozijnen – portsiroop		12,50
Oesters		
Sjalot – sushi azijn		2,75
Gerookte zalm	(MENU)	
Crème fraiche – kappertjes – augurk – bieslook		12,50
Bisque d’homard		
Rouille – garnalen - venkel		12,-
Pompoensoep	(MENU)	
Gepocheerd ei – croutons – Comté kaas		10,-
Jordy’s brood		
Olijfolie - roomboter – olijvenansjovis tapenade		7,50
Waldorfsalade		
Mousse van geit – yoghurt dressing – citrusfruit – sesam krokant – radijs		11,50

Hoofdgerecht

Confit de Canard	(MENU)	
Zuurkool – hete bliksem – eendenjus – rode biet		22,-
Boeuf Bourguignon		
Hert – rode kool – gremoulate		21,-
Noordzeetong ± 300 gr		
À la meuniere – kropsla – ei		24,75
Kabeljauw	(MENU)	
Uit de oven – kruidenkorst – ragout van kreeft – prei		21,-
Gefrituurde Saffraan risotto	(MENU)	
Aubergine – witlof saus – kruidenzwam – pastinaak		18,-
Portobello burger (V)		
Avocado – koolsalade – Comté kaas		16,-

Dessert

Crêpes Suzette	(MENU)	
Honingsinaasappel parfait –crème Chantilly		8,50
Gepocheerde peer	(MENU)	
Bananecake – karamel saus – mousse pure chocolade		8,50
Crème brûlée		
Vanille – rietsuiker		8,-
Kaasplateau van Fromagerie Guillaume	(MENU, suppl 5,-)	
Chutney – vijgennoten kletzenbrood		13,50