

Menu

Marbre eend & eendenlever

Noordzeekrab

Coquille & oester*

Hartzwezerik**

Kemperhoen

Selectie kazen, Kaasfort Amsterdam ***

Paris-Brest

4 gangen		65,50
5 gangen*		80,00
6 gangen**		97,50
7 gangen***		115,50

Inclusief 3 amuses en desembrood met huisgemaakte boter

Onze keuken houdt graag rekening met allergieën/dieetwensen die vooraf zijn doorgegeven. Met uitzondering van **lactosevrij** en **veganistische** wensen, vanwege onze Frans-Klassieke keuken kunnen wij hier geen rekening mee houden.

Vegetarisch

Watermeloen

Knolselderij

Gebakken paddenstoelen*

Noten feuilletée

Selectie kazen***

Tulband pecan & vijgen ijs**

Stoofpeer

4 gangen		€ 49,50
5 gangen*		€ 62,50
6 gangen**		€ 75,50
7 gangen***		€ 89,50

Inclusief 3 amuses en desembrood met huisgemaakte boter

Onze keuken houdt graag rekening met allergieën/dieetwensen die vooraf zijn doorgegeven. Met uitzondering van **lactosevrij** en **veganistische** wensen, vanwege onze Frans-Klassieke keuken kunnen wij hier geen rekening mee houden.

Menu Riche

Steak tartaar & 10 gram kaviaar

Foie Gras

Hele kreeft dragonboter

Selectie kazen, Kaasfort Amsterdam

4 gangen | 149

Inclusief 3 amuses en desembrood met huisgemaakte boter

Onze keuken houdt graag rekening met allergieën/dieetwensen die vooraf zijn doorgegeven. Met uitzondering van **lactosevrij** en **veganistische** wensen, vanwege onze Frans-Klassieke keuken kunnen wij hier geen rekening mee houden.

A la carte

Oesters 6 st. Fine de Claire	25,50
Oesters 6 st. Poget	39,50

Blini's met kaviaar van House of Caviar

Geserveerd met roerei, zure room en bieslook

Baeri	10 gram	28,50
Imperial	10 gram	35,50
Beluga	10 gram	61,50

Voorgerechten

Bisque d'homard	15,50
Terrine ganzenlever	25,50
Halve kreeft mayonaise	35,50
Salade Riche	37,50
<i>(Ook als hoofdrecht te bestellen)</i>	
Steak tartaar & 10 gram Baeri kaviaar	43,50

Hoofdgerechten

Hartzwezerik	35,50
Gebakken coquille met oester	36,50
Tournedos (Gebakken lever + € 9,50)	40,00
Hele kreeft <i>keuze uit:</i>	65,50
- Pernod	
<i>Gevuld met tomaat, saus van Pernod en gratineerd met kaas</i>	
- Valencie	
<i>Gevuld met tomaat en paprika, saus van tomaat en cognac, gratineerd met kaas</i>	
- Thermidor	
<i>Gevuld met gebakken prei en champignons, mosterd beurre blanc, gratineerd met oude kaas</i>	

Dessert

Dame blanche	13,50
Aardbei & eendenlever	14,50
Eiswein met bonbons	22,50
Selectie kazen	23,50

Onze keuken houdt graag rekening met allergieën/dieetwensen die vooraf zijn doorgegeven. Met uitzondering van **lactosevrij** en **veganistische** wensen, vanwege onze Frans-Klassieke keuken kunnen wij hier geen rekening mee houden.