

Voorgerechten

Tartaar van handgesneden charolais met avocado 18.00

Ravioli gevuld met prei, krab en scampi, groene asperge, tuinbonen en bouillon 19.00

Langzaam gegaard kalfsvlees "Vitello tonato" 19.00

Carpaccio van ossenhaas, pesto, slaatje met krullen van Pecorino verfrist met appelkappertjes 18.00

Huisbereide garnaal kroketten, puur en klassiek 17.00

Vette eendenlever met nectarines, "vin jaune" en chutney 25.00

Daar wij uitsluitend met verse producten werken, gelieve ons te verontschuldigen voor de soms ontbrekende marktaanvoer

Hoofdgerechten

Roodpoot patrijs, Butter nut, knolselder, groene boontjes en aardappel kroketten 30.00

Bretoense heek op vel, andijvie, pompoen purée, mousseline aardappelen en erwten 29.00

Rog vleugel "Meunière" met hazelnootboter, kappers en mousseline aardappelen 28.00

Gebakken zeetong, seizoenslaatje met schaafsel van Parmezaanse kaas en frietjes 35.00

Ossenhaas van het Ierse "Hereford" rund, seizoenslaatje 33.00

Tussenrib van het Ierse "Hereford" rund, seizoenslaatje 31.00

Saus naar keuze: béarnaise, choron, groene peperroom, archiduc 3.50

De keuken is ambacht, ambacht vraagt geduld, geniet van dit moment

Business lunch (voorgerecht en hoofdschotel) 23.00