

## LES ENTRÉES

### Saumon fumé à la maison

Huisgerookte zalm | avocado | sesam filo | mierikswortel | komkommer  
*House smoked salmon | avocado | sesame phyllo | horseradish | cucumber*

15,50

### Salade Koan

Quinoa | granaatappel | avocado | Granny Smith | zadenmix  
Quinoa | pomegranate | avocado | Granny Smith | variety of seeds

13,50

### Soupe à l'oignon gratinée

Franse uiensoep op basis van groentebouillon | crouton gegratineerd met Gruyère  
*French onion soup prepared with vegetable stock | Gruyère gratinated crouton*

8,50

### Paté du chevreuil

Reepaté | uiencompote | aceto | crouton  
*Roe deer paté | onion compote | aceto | crouton*

14,50

## LES PLATS PRINCIPAUX

### Poisson du saison

Seizoens vis | bijpassende garnituren en saus  
*Seasonal fish | paired garnishes and sauce*

Dagprijs | Daily price

### Confit de canard

Huisgekonfijte eendenbout | aardappel gratin | sinaasappel | witlof  
*Homemade duck confit | potato gratin | orange | chicory*

23,50

### Côte de bœuf | 700 gr (2 personen | 2 persons)

Côte de bœuf | verse friet & salade | bearnaise saus | jus de veau  
Beef rib roast | fresh fries & salad | bearnaise sauce | jus de veau

69,50

### Steak céleri-rave

Knolselderij | parelgort | seizoensgroente | groente jus  
*Celeriac | pearled barley | seasonal vegetables | vegetable jus*

19,50

### Biche

Hert | boerenkool | pommes dauphine | spruiten | wildjus  
*Venison | kale | pommes dauphine | Brussel sprouts | game jus*

24,00

## LES DESSERTS

### Paris-Brest au chocolat

Paris-Brest | chocoladesaus | chocomousse | chocolade lolly | chocolade roomijs  
Paris-Brest | chocolate sauce | chocolate mousse | chocolate popsicle | chocolate ice cream

11,50

### Crumble aux pommes

Appel | vanillesaus | boerenjongens | kaneel roomijs  
*Apple | vanilla sauce | "boerenjongens" | cinnamon ice cream*

9,50

### Assiette de fromages

Selectie van 3 verschillende kazen | bijpassende garnituren  
*Selection of 3 different cheeses | paired garnishes*

14,50

### Pain de sucre

Suikerbrood | witte chocolade | peer | hazelnootkaramel | honingschuim  
Sugar loaf | white chocolate | pear | hazelnut caramel | honey foam

10,50

### Espresso Martini gourmand

Espresso Martini | selectie van friandises  
Espresso Martini | selection of friandises

16,50

## MENU DU CHEF

Onze chef Tom van Buuren en zijn team bieden u een speciaal Chef's menu. Uiteraard zal onze chef rekening houden met uw allergieën.

3-gangen

42,50

*Our chef Tom van Buuren and his team offer you a special Chef's menu. Our chef will take your allergies into account.*

3-course menu

42,50