# Dîner

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD 19,5
Eendenlever - bramen - brioche - Sauternes

L'OIGNON DES CÉVENNES 15,5
Cévenne ui - sauce Soubise - 63 graden ei

STEAK TARTARE PRÉPARÉ 17
Steak tartaar - toast - Gebakken eendenlever + 7

BISQUE DE HOMARD 15,4
Kreeften bisque - garnalen

CÉLERI-RAVE FONDANT 16,5
Knolselderij - Savora-mosterd - kweepeer

TARTELETTE FORESTIÈRE 16,5
Maitake-paddenstoel - boerenkool - comté

MOULES 18,5
Mosselen - bleekselderij - lavas

SOLE À LA MEUNIÈRE 19,5
Sliptong - boter - citroen - peterselie

LOTTE GRILLÉE 22,5
Zeeduivel - paprika piperade - chili - saffraan - mosselen

COQUELET AU BARBECUE 20,5
Poussin - zuurkool - sauce grand veneur

PAVÉ DE POMMES DE TERRE 22
Kalfswang - aardappelpavé - vadouvan

MAGRET DE CANARD 24
Eendenborst - kumquat - schorseneren

STEAK AU POIVRE 39,5
400 gr. Ribeye - pepersaus

# Plats d'accompagnement

FRANSE FRITES 6
Huisgemaakte mayonaise

PETITE SALADE 5,5
Botersla - Franse vinaigrette.

GRATIN DAUPHINOIS 7,5
Aardappelgratin - comté - Franse kruiden

LÉGUMES DE SAISON 6
Seizoensgroenten