



LE MENU

KOOLRABI

*gekonfijte sinaasappel – kervel– hazelnoot
of*

KIPPENLEVERPARFAIT

piccalilly – waterkers - brioche

*

COURGETTE

*paprika – stracciatella – gerookte amandel
of*

VIS VAN DE DAG

bloemkool – cevenne ui – sauce Albufera

*

MELOEN

*verveine roomijs – meringue – port granité
of*

VIJGEN

*spelt – crème pâtissière - vijgenbladijs
of*

KAAS

*Fransje – Époisses – Overjarige Rouvener
(supplement 3,5)*

3-GANGEN 49,5



À LA CARTE L'ENTREE

KOOLRABI

gekonfijte sinaasappel – kervel– hazelnoot 14,5

WILDE SPINAZIE

gele biet - nectarine – peterselie 13,5

GAMBA

maïs – frisée – limoen 17,5

KIPPENLEVERPARFAIT

piccalilly - waterkers - brioche 13,5

LE PLAT PRINCIPAL

COURGETTE

paprika – stracciatella – gerookte amandel 24,5

VIS VAN DE DAG

bloemkool – cevenne ui – sauce Albufera 26,5

PARELHOEN

girolles – bonne femme – jus de poulet 26,5

LAMSSCHOUDER

coco de paimpol – radijs – lamsoor 27,5



LE GRAND FINAL

MELOEN

verveine roomijs – meringue – port granité 12,5

VIJGEN

spelt – crème pâtissière – vijgenbladijs 12,5

KAAS

Fransje – Époisses – Overjarige Rouvener 15

VIN DOUX

Glas

Coteaux de Layon Domaine des Baumard	9
Clos st. Catherine Domaine des Baumard	10,5
Loire Vouvray 'Champs Rougets' "20	8,5
Macvin de Jura	9,5
Muscat de Rivesaltes "Flor" "20	7
Rivesaltes 'Ambre' 1996	7
Carmes de Rieussec, Sauternes.	11,5
Garonnelles Sauternes	8,5
Banyuls "Mediteranée"	8,5
Weinlaubenhof Kracher No. 5 "00	13,5
Weinlaubenhof Kracher No. 8 "05	14

DIGESTIEF

Espresso Martini	12
Fonseca Ruby port	6,5
Fonseca 10 yrs. old tawny	9,5
Limoncello	6,5
Cognac VS, Mestreau	7
Calvados Roger Groult '8 ans'	8
Armagnac, Bas-Armagnac, Delord X.O.	9,5
Bas-Armagnac, Dartigalongue 1986	13,5
Eau de vie, Lubberhuizen & Raaff	7,5
Amaretto di Tivoli	9
Grappa, Giare Amarone	8,5
Grappa, Giare Gewürztraminer	8,5