



Pour commencer en finesse... In schoonheid beginnen.....

### Les Entrées – De Voorgerechten

<b>Le rôti de veau assaisonné et sa mayonnaise Bio façon Tonato, vieux parmesan, câpres</b>	<b>15,50€</b>
<i>Viltello tonato met oude parmezaan, kappertjes 3,4,5,7,10 *</i>	
<b>Le demi-melon Charentais garni, billes de mozzarella, jambon Marque Nationale et sorbet porto 10 ans d'âge</b>	<b>15,90€</b>
<i>Halve Charentais meloen met mozzarella balletjes, Nationaal Label ham en sorbet van 10-jarige Port ,5,7,10,12 *</i>	
<b>Le Carpaccio de bœuf black Angus USA, roquette, parmesan et tomates bio confites maison et huile de truffe</b>	<b>15,60€</b>
<i>Carpaccio van black Angus U.S.A., rucola, zelfgemaakte gekonfijte biologische tomaat en truffelolie 1,5,10,12*</i>	
<b>Les scampis croustillants, boulgour façon taboulé à la pastèque bio, fraise et menthe fraîche</b>	<b>15,90€</b>
<i>Krokante scampi, tabouleh van bulgur met biologische watermeloen, aardbei en verse munt 1,2,3,5,10*</i>	
<b>Le mille-feuille de saumon label rouge de notre fumoir, croustillant de feuille de brick, crème monte acidulée</b>	<b>16,30€</b>
<i>De mille feuille van zalm uit onze rokerij, krokant van brickdeeg, zure room met dille 1,4,5,7,10*</i>	

Continuer en Savourant... Lekker verder Genieten...

### Poissons - De zee en de rivier

<b>Dos de cabillaud sur ses petits légumes, pommes de terre Anna, sauce homardine</b>	<b>26,80€</b>
<i>Kabeljauwfilet op groenten, Anna aardappel, kreeftensaus 11,2,4,12 *</i>	
<b>Le bar rôti entier, beurre citronné, salade de fenouil à l'orange</b>	<b>25,90€</b>
<i>Hele geroosterde zeebaars, citroenboter, sinaasappel-venkelsalade 4,5,7*</i>	
<b>La darne de saumon grillée, risotto de pâtes grecques, sauce au lait de coco et curry vert</b>	<b>25,50€</b>
<i>Gegrilde zalm steak, risotto van Griekse pasta, sausje van cocosmelk en groene curry 1,4,11*</i>	

### Ni Poisson, Ni Viande- Noch Vis, Noch Vlees

<b>Le Burger végétarien, Guacamole, tomate confite bio maison et fromage vegan</b>	<b>21,90€</b>
<i>Vegetarische burger, Guacamole, huisgemaakte biologische gekonfijte tomaat en vegankaas 11,3,11*</i>	
<b>Tagliatelles fraîches à la truffe d'été et copeaux de vieux parmesan</b>	<b>23,90€</b>
<i>Verse tagliatelle met zomertruffel en schilfers van oude Parmezaan 1,3,7*</i>	
<b>Tofu mariné et grillé, salade de carotte et noix de cajoux</b>	<b>20,50€</b>
<i>Gemarineerde en gegrilde tofu, wortelsalade en cashewnoten 1,5,6,8,10</i>	

### Les viandes et volailles -Vlees en gevogelte

<b>Côte de veau grillée, Peter's Farm, beurre maître d'hôtel, tian de légumes, et son gratin dauphinois</b>	<b>27,70€</b>
<i>Gegrilde kalfskotelet, kruidenboter, gebraden schijfjes groente en gegratineerde aardappels 5,7,8 *</i>	
<b>Le suprême de volaille jaune au prosciutto, fromage provolone et au basilic</b>	<b>23,30€</b>
<i>Supreme van gevogelte met prosciutto ham, provolone kaas en basilicum 1,5,7,12*</i>	
<b>Le tournedos de canard Rossini aux fruits secs, pommes de terre grenaille rôties au four</b>	<b>27,90€</b>
<i>Tournedos Rossini van eend met gedroogd fruit en in de oven geroosterde aardappel 1,5*</i>	
<b>Filet de bœuf sauce au choix (champignons, barbecue Maison, chimichurri,, béarnaise ou beurre maître d'hôtel)</b>	
<i>Ossehaas met saus naar keus (champignons, huisgemaakte barbecuesaus, chimichurry, bearnaisesaus of kruidenboter) 1,2,3,4,5,7,8,10,11,14 *</i>	<b>32.00€</b>

## Le Menu Surprise à Verrassingsmenu aan 56€

Menu de 5 services avec les spécialités gastronomiques du Chef –

Gastronomische vijfgangen menu met specialiteiten van de chef

## Menu du mois à 38€

**Le magret de canard du Périgord mariné au teriyaki et fumé par nos soins**

Huisgerookte eendenborst uit de Périgord gemarineerd in teriyaki 5,6,8,10\*

*Ou / of*

**Les scampis croustillants, boulgour façon taboulé à la pastèque bio, fraise et menthe fraîche**

Krokante scampi, bulgur tabouleh met biologische watermeloen, aardbei en verse munt 1,2,3,5,10\*

\*\*\*\*

**Le pulled porc, marque nationale, coleslaw, pain de seigle, façon hamburger**

Pulled pork,, koolsalade, roggebrood, hamburger-stijl 1,5,7,8,10\*

*Ou / of*

**La darne de saumon grillée, Label Rouge, risotto de pâtes grecques, sauce au lait de coco et curry vert**

Gegrilde zalm steak, risotto van Griekse pasta, kokosmelk saus en groene curry 1,7,11\*

\*\*\*\*

**La glace vanille bio et coulis de framboises chaudes**

Biologisch vanille-ijs en warme frambozen saus 3,7,8\*

*Ou / of*

**La petite assiette de fromages affinés par Hervé Mons**

Het bordje gerijpte kaas van Hervé Mons 5.7.10.12\*

### Finir en douceur ... In zachtheid eindigen ...

**Crème brûlée à la fève de tonka, sorbet du moment**

7,90€

Crème brûlée met tonkaboon, sorbet van het moment 3,7,8 \*

**La glace vanille bio et sa sauce chocolat origine rare, comme une dame blanche**

7,90€

Biologisch vanille-ijs en zijn chocoladesaus zeldzame oorsprong, als een dame blanche 3,7,8 \*

**Création mandarine pistache**

8,50€

Pistache mandarijn creatie 1,3,7,8\*

**Sablé de pêche rôtie, sorbet rhubarbe et crème montée à la vanille bourbon**

8,20€

Geroosterde perzikzandkoek, rabarbersorbet en bourbon vanillecrème 1,7 \*

**L'assiette de fromages affinés par Hervé Mons, meilleur ouvrier de France**

12,40€

Het bord met gerijpte kaas van Hervé Mons, beste werker van Frankrijk 5,7,10,12

### \* Allergènes /allergenen

