

Suggesties Januari 2020

Voorgerechten

Tonijn en zalm sashimi met Thaïse garnituur.....	15,00
Eitje uit de oven met scampi's en fijne groentjes.....	17,00
Beursjes van reblochon en spekjes	14,00
Piccata van gerookt rundsvlees "Holstein", mayonnaise tartufata, rucola en parmezaanse kaas.....	16,00

Hoofdgerechten

Duo van zeetongetjes en Sint jakobsschelpen, tagliatelli met saffraan.....	25,00
Entrecôteerepjes, champignonspannetje, croque monsieur met ganzenlever en gratin dauphinois.....	28,00
Kalfsniertjes met een mosterd-en dragonsausje.....	20,00
Kabeljauwrug en groentjes meunière, puree met zure room Isigny.....	25,00

Desserten

Ijscoupe met gezouten caramel.....	8,00
Pannekoek met mascarpone en rode vruchten.....	8,00

Suggestions Janvier 2020

Entrées

Sashimi de thon et saumon, garniture thaï.....	15,00
Œuf cocotte aux scampis et petits légumes.....	17,00
Aumônière de reblochon et lardons.....	14,00
Piccata de bœuf Holstein fumé, mayonnaise tartuffata, roquette et parmesan.....	16,00

Plats

Duo de sole et st jaques, tagliatelles au safran.....	25,00
Entrecôte émincée, poêlée de champignons, croque-monsieur au foie gras et gratin dauphinois.....	28,00
Rognons de veau sauce moutarde et estragon.....	20,00
BDos de cabillaud et légumes meunière, purée à la crème d'Isigny.....	25,00

Desserts

Coupe glace caramel salé	8,00
Crêpe au mascarpone et fruits rouges.....	8,00