

MAANDMENU - MENU DU MOIS - MENU OF THE MONTH

Menu wordt geserveerd per tafel en enkel tussen 12h - 14h & 18h - 20h30

Le menu est servi par table et seulement servi entre 12h - 14h & 18h - 20h30

The menu is served by table and only served between 12h - 14h & 18h - 20h30

€ 60,00

excl. dranken
hors boissons
without drinks

wachtbordje

trilogie des amuse-gueules

small appetizers

- - -

gebakken st.-jacobsmossel – salsa van witte en groene asperges – blanke botersaus

coquilles st.- jacques – asperges blanches et vertes – sauces beurre blanc

seared scallops – white and green asparagus – white butter sauce

OF

huisgerookte zalm – toast – zure room

saumon fumé maison – toast – crème sure

house smoked salmon – toast – sour cream

- - -

ossenhaas wit-blauw rood gebakken ~ Amfora style* – pommes pont-neuf – prunella tomaat

*saus met peper, champignons, dragon en tomates concassées

Filet pur de Blanc Bleu Belge ~ style Amfora (sauce aux poivre, champignons, estragon et tomates concassées) – pommes pont-neuf – tomates

Belgian white blue filet pur ~ Amfora style (sauce with pepper, mushrooms, tarragon, tomato cubes) – pont neuf potatoes – prunella tomatoes

- - -

Espresso Martini

OF

fantasie van aardbeien

fantaisie au fraises

strawberry fantasy

passende wijnen
vins compris - complementing wine pairing

+ € 20,00