

## Marktmenu

Menu zonder Dessert 35 Euro ( Net op vrijdag, zaterdag en zondag)

Menu met dessert 41 Euro

Menu met 2 voorgerechten en dessert 52 Euro

### Carpaccio van sint jakbosvrucht

Carpaccio of scallop/ Carpaccio de coquille st Jacques

Of/Or/Ou

### Hazenpaté met brioche

Hare Paté with brioche bread/ Paté de lièvre et pain brioche

----

### Dunne lende van rubia gallega met champignonsaus

Contre Filet of rubia gallega with mushroom sauce/ Contre filet de rubia gallega et sauce aux champignons

Of/Or/Ou

### Roggeveugel met spinazie

Ray wing with spinach/ Aile de raie et épinard

----

### Mbelleux met vanilleijs

Mbelleux with vanilla ice cream/ Mbelleux et glace vanille

Of/Or/Ou

### Coupe Brésilienne

## Wijnen per glas

Rioja, 2018 wit/rood	6
Sauvignon blanc ,Marigny-neuf, 2018, wit	8
Pouilly-Fuissé,2017, La Souffrandise	9.5
Haut-Médoc, Chateau Bernadotte, 2012 rood	8.5
Médoc, Chateau Potensac, 2011	10.5