

De Tafelgeneugten

Les plaisirs de table

Voorgerechten-Entrées

- * 1/2 dozijn oesters op ijs
1/2 douzaine d'huîtres sur lit de glace € 16,00
- * Tomaat met garnalen
Tomate aux crevettes € 18,00
- * Noorse schotel
Assiette Nordique € 18,00
- * Gerookte Noorse zalm "uiterst zacht"
Saumon fumé Nordique, extra-doux € 18,00
- * Huisgemaakte terrine van ganzenlever met uienconfituur
La terrine de foie gras maison - confiture d'oignons € 19,00
- * Frivool slaatje met scampi en tartaarsaus
La petite salade aux scampi, sc. tartare € 18,00
- * Gebakken St Jakobsvruchten met prei en saffraan
Les noix de St Jacques aux poireaux et safran € 21,00

- * Kreeftensoep geparfumeerd met Armagnac
Bisque de homard parfumée à l'Armagnac € 15,00

De keuken is een waardige dame, die niet hoeft te wachten
maar dewelke verwacht moet worden!

La cuisine est une grande dame qui ne souffre d'attendre
mais qui doit être attendue!

Kreeften - Homards

- * Slaatje met zee kreeft en cocktailsaus
La petite salade de homard, Sc. cocktail +/- 500gr. € 34,00
- * Kreeft gebakken in Whiskyroomsaus
Homard sauté au Whisky € 42,00
- * In de oven gebakken kreeft met béarnaisesaus
Homard au four - Sc. béarnaise € 42,00

Visbereidingen - Poissons

- * Gebakken kabeljauwfilet met witte wijnsaus en verse garnaal
Filet de cabillaud, sc. vin blanc aux crevettes grises € 26,00
- * Gebakken zeetong met kampernoelies en tomaat +/- 400gr
La sole meunière aux champignons et tomates € 34,00
- * Stoofpotje van zeetongfilets met Champagnesaus
Le pot au feu de filets de sole, Sc. Champagne € 35,00
- * Grietfilet "Duglère"
Le blanc de barbue " Duglère" € 28,00

Vleesbereidingen - Viandes

- * Ribstuk gebakken op de wijze van de Chef
La côte de boeuf poelée au sautoir € 23,00
- * Gegrilde rundsfilet met lookboter en krokant slaatje
Tournedos grillé, beurre à l'ail et salade mixte € 27,00
- * Châteaubriand met groentjes en aardappelgratin (min. 2 pers.)
Châteaubriand à la boulangère (min. 2 pers.) € 28,00 p.p.
- * Lamsvlees gebakken op de wijze van de bakkersvrouw
Agneau à la boulangère (2 pers.) € 26,00 p.p.
- * Gebakken kalfszwezeriken "Florentine"
Les ris de veau braisés aux épinards € 27,00
- * Duifje met verse erwtjes
Le pigeonneau " Clamart" € 28,00