

Voorgerechten-Entrées

* Huisgemaakte terrine van ganzenlever met uienconfituur La terrine de foie gras maison - confiture d'oignons	€ 20,00
* Gerookte Noorse zalm, uiterst zacht Saumon fumé Nordique, extra - doux	€ 16,00
* 1/2 dozijn oesters op ijs 1/2 douzaine d'huîtres sur lit de glace	€ 16,00
* Frivool slaatje met scampi en tartaarsaus La petite salade de scampi, sc. Tartare	€ 18,00
* Gebakken St Jakobsvruchten met prei en saffraan Les noix de St Jacques aux poireaux et safran	€ 22,00
* Gebakken ganzenlever met witlof en een portsausje Le foie-gras poêlé aux chicons, sc. Porto	€ 22,00

Soepen - Potages

* Soep van de dag Potage du jour	€ 10,00
* Kreeftensoep geparfumeerd met Armagnac Bisque de Homard parfumée à l'Armagnac	€ 15,00

Kreeften - Homards

* Slaatje van kreeft met cocktailsaus Petite salade de homard, sc. cocktail (+/- 500 gr)	€ 38,00
* Kreeft gebakken in Whisky-roomsaus Homard sauté au Whisky (+/- 500 gr)	€ 42,00
* In de oven gebakken kreeft met blanke botersaus Homard au four - sc. beurre blanc (+/- 500 gr)	€ 42,00

Visbereidingen - Poissons

* Gebakken kabeljauwfilet 'Bachten de Kupe' Filet de cabillaud 'Bachten de Kupe'	€ 24,00
* Gebakken zeetong op wijze van de Chef La sole meunière du Chef (+/- 400gr)	€ 32,00
* Zeetongfilets met een Champagnesausje Filets de soles aux Champagne	€ 34,00
* Grietfilet "Duglère" Le blanc de barbue "duglère"	€ 26,50

Vlees- en Wildgerechten - Viandes et Gibier

* Ossenhaasstuk Stroganoff Tournedos Stroganoff	€ 24,00
* Châteaubriand met groentenkrans Châteaubriand à la boulangère (min 2 pers.)	€ 26,00 p.p.
* Gebakken kalfszwezeriken met bladspinazie Les ris de veau braisés aux épinards	€ 26,00
* Wilde fazant op Brabantse wijze (2pers) Faisan sauvage à la Brabançonne (2cvts)	€ 38,00
* Wilde fazant "Fines Champagne" (2 pers) Faisan sauvage "Fines Champagne" (2 cvts)	€ 38,00
* Fazantenborstfilet met witlof 'Brabançonne' Le blanc de faisan à la Brabançonne	€ 22,00
* Hazerug Grand-Veneur (2pers) Râble de lièvre "Grand-Veneur" (2cvts)	€ 48,00