

# **KERST MENU**

(minimaal 2 gangen)

2 gangen €34,50 \* 3 gangen €39,50 \* 4 gangen €45,50

## **VOORGERECHTEN**

### **SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE AU FOUR**

Salade met geitenkaas uit de oven met thijm en honing  
Salad with goat cheese from the oven with thyme and honey

### **CARPACCIO DE BOEUF**

Flinterdun gesneden ossenhaas met kappertjes en Parmezaanse kaas  
Thin slices of beef tenderloin with capers and Parmesan cheese

### **COCKTAIL CREVETTES HOLLANDAISE**

Hollandse garnalencocktail  
Dutch shrimp cocktail

### **SAUMON MARINÉ, SAUCE MOUTARDE**

Gemarineerde zalm met mosterd-dillesaus  
Marinated salmon with mustard dill sauce

### **ESCARGOTS DE LA MAISON**

Slakken in huisgemaakte knoflookboter  
Snails with homemade garlic butter

\*\*\*

## **TUSSENGERECHTEN**

### **BOUILLON DE BOEUF**

of  
**PATÉ**

\*\*\*

## **HOOFDGERECHTEN**

### **TOURNEDOS HENRI IV**

Tournedos met pepersaus  
Tournedos with peppersauce

### **MEDAILLONS DE VEAU, SAUCE ROQUEFORT**

Kalfsoesters in roquefortsaus  
Veal with roquefortsauce

### **MEDAILLONS DE CHEVREUIL**

Hertenbiefstuk met bosbessensaus  
Venison with blueberry sauce

### **GAMBA'S CEVENOLS**

Gebakken reuzengarnalen met knoflook en peterselie  
Fried big shrimps with garlic and parsley

### **POISSON DU JOUR**

Vis van de dag  
Fish of the day

# DESSERTS

## PROFITEROLLES

Met vanille-ijs gevulde soesjes en warme chocoladesaus  
Puffs filled with vanilla ice-cream and hot chocolate sauce

## CRÊPE FLAMBÉE AU GRAND MARNIER

Flensje gevuld met vanille-ijs en geflambeerd met Grand Marnier  
Pancake filled with vanilla ice-cream and flambéed with Grand Marnier

## PLATEAU FROMAGE

Kaasplateau met diverse kazen  
Variety of cheeses

## CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée gemaakt met koffielikeur  
Crème brûlée made with coffee liqueur