

# Le goût de l'hiver

## Entrée | Voorgerecht | Starter

Rillette de cuisse de canard avec ses boulettes de betterave rouge, son pain foccacia croustillant, sa salade d'oranges et Radicchio  
Rillette van eendenbout met bitterbal van rode biet, krokant foccacia brood, sinaasappel en Radicchio sla  
*Rillette of duck leg with fried ball of beetroot, crispy foccacia bread, Orange and Radicchio lettuce*

## Entremet | Tussengerecht | Second course

Flan de champignons portobello, endives sautées, riz sauvage soufflé et sa mayonnaise truffée  
Paddenstoelen flan met portobello, gebakken witlof, gepofte wilde rijst en truffelmayonaise  
*Mushroom flan with seared chicory, Portobello, puffed wild rice and truffle mayonnaise*

## Entremet | Tussengerecht | Third course\*\*

Duo de noix de Saint-Jacques et anguille fumée, sa choucroute, sa crème d'oignon doux, sa purée persillée et son craquant de pomme de terre  
Coquilles met gerookte paling, zuurkool, crème van zoete ui, peterselie puree en krokant van aardappel  
*Scallops with smoked eel, sauerkraut, puree of sweet onion, parsley puree and potato crisp*

## Plat principal | Hoofdgerecht | Main course

Steak de cerf au jus de sureau, rouleau de chou rouge, crème de panais et pommes dauphines  
Hertenbiefstuk met vlierbessen jus, rode kool rolletje, crème van pastinaak en pommes dauphine  
*Venison steaks with elderberry gravy, red cabbage roll, cream of parsnip and pommes dauphine*

## Dessert | Nagerecht | Dessert

Parfait de cerises au gel d'amarena, crumble au spéculoos, ganache de chocolat blanc  
Parfait van kersen met gel van amarenen, speculaas crumble, ganache van witte chocolade  
*Parfait of cherries with gel of amarenes, speculaas crumble, ganache of white chocolate*

**Menu 4 plats | gangen | courses** 47,50 p.p.  
**Menu 5\*\* plats | gangen | courses** 57,50 p.p.  
**Forfait vins 4 plats |** 29,50 p.p.  
**Bijpassend wijnarrangement 4 gangen**  
**Matching wines 4 courses**

Heeft u een allergie? Meld het ons!  
*Do you have an allergy? Please advise us!*  
*Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !*

## Les huîtres | Oesters | Oysters

### Dégustation d'huîtres (Les 6) | proeverij van oesters (6 stuks) |

*Tasting of oysters (6 pieces)*

21,50

Deze proeverij is een combinatie 3 verschillende oesters types

*This tasting is a combination of 3 different kind of oysters*

### Spéciales Gillardeau No.4 Les 6

26,50

Deze oester komt uit Normandië, Utah Beach. De oester gaat na 9 maanden

kweek voor 3 jaar naar de Marennes, waarna ze de laatste 2 maanden in

beschutte bekkens aan de kust liggen. De oester smaakt erg verfijnd en licht zoet. Deze smaak wordt ontwikkeld door een extra affinage met algen, regenwater en zeewater.

*This oyster is grown in Normandy, Utah Beach. After 9 months, the oysters are brought to the Marennes for a period of 3 years.*

*The last 2 months before harvest they are taken back to the shore where they mature in basins. The taste of these oysters is refined and a little sweet.*

*The taste is developed by a second affinage with algae's, rainwater and sea water.*

### Umami No.4 Les 6

23,50

De Umami-oester is: hartig, zoet, romig, zilt en vol met pit en finesse. Dit is de essentie van Umami. De Umami-oester zal menige 'oestermaagd' laten smelten van genot en doen vragen naar meer. Voor de kenners is er al geen discussie meer nodig, of met de woorden van de Japanse Umami specialisten: "Kore desu!" ("Ja, dit is 'em!")

*The Umami oyster is: savory, sweet, creamy, salty and is full of spice and finesse. The Umami oyster will conquer the hearts of 'oyster virgins'. Japanese oyster specialists can agree on this oyster like: "Kore desu!!!" (Yes, this is it!!!)*

### Fines de Claire « Marennes d'Oléron » No. 4 Les 6

21,50

Deze wilde Franse oester heeft een ovale vorm. De oester wordt enkele maanden voor de vangst in Claires gelegd. Claires zijn ondiepe bassins of voormalige zoutpannen waarin het water zeer rijk is aan plankton en minder ziltig is. De oester krijgt hierdoor een meer verfijnde smaak.

*This wild French oyster has an oval shape. A few months before the harvest these oysters are laid in Claires. Claires are shallow basins or formally used salt pits where the water is very full of plankton and less salty. The oysters are therefore more refined in taste.*

### Zélande Creuse de Saison No. 3 Les 6

20,00

De schelp is goed gevuld en het visvlees is heerlijk van smaak door zijn

uitgebreide smaakpalet. Het Grevelingenmeer is het grootste zoutwatermeer

van Europa. Het zoutgehalte, vergelijkbaar met dat van de Noordzee, het zuivere water, de

gematigde temperatuur en de beschutte ligging staan garant voor de kweek van een top oester.

Deze oester ligt slechts 1 tot 3 meter onder het wateroppervlak, hierdoor verkrijgt deze oester haar karakteristieke donkere kleur.

*The shell is nicely filled and the meat is delicious due to the extensive flavor pallet. The "Grevelinger-lake" is the largest saltwater lake in Europe. The salt levels are comparable to those of the North Sea. Along with the temperature as well as the way it is protected from the elements make it the perfect place for these excellent oysters. These oysters live only 1 to 3 meters below the surface, this causes the oyster to have the characteristic dark color*

### Servis avec son « pain de mer », citron et vinaigre de vin rouge à l'échalote

Geserveerd met « pain de mer », citroen en rode wijnazijn met sjalot

*Served with « pain de mer », lemon and red wine vinegar with shallot*

## Les coquillages | Schaal & schelpdieren | Shellfish

**Tourteau** / Noordzee-krab / *North sea crab*

25,00

**Demi Homard** / Halve kreeft / *Half lobster*

23,50

**Langoustines** / Langoustines / *Langoustines (7 St.)*

23,50

**Crevettes Roses** / Gamba's / *Prawns (7 St.)*

16,50

**Crevettes Grises** / Ongepelde Hollandse garnalen / *Grey shrimps (120 gr.)*

11,00

**Bulots** / Wulken / *Whelks (300 gr.)*

9,00

**Bigorneaux** / Alikruikken / *Periwinkles (250 gr.)*

9,00

### Servis avec sa mayonnaise maison

Geserveerd met huisgemaakte mayonaise

*Served with homemade mayonnaise*

Heeft u een allergie? Meld het ons!  
*Do you have an allergy? Please advise us!*  
*Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !*

## La Mer sur un Plateau

### Le plateau de fruit de mer “Royal”

(pour 2 personnes)

125,00

**1 homard, 1 Tourteau, 3 langoustines, 4 crevettes roses, assortiment de 18 huîtres (6 Umami, 6 Marennes d'Oléron & 6 Zélande creuse de Saison), bulots, bigorneaux et crevettes grises**

1 kreeft, 1 Noordzeekrab, 3 langoustines, 4 gamba's, assortiment van 18 oesters (6 Umami, 6 Marennes d'oleron & 6 Zeeuwse Seizoen creuse), wulken, alikruiken en Hollandse garnalen

*1 lobster, 1 North sea crab, 3 langoustines, 4 prawns, assortment of 18 oysters (6 Umami, 6 Marennes d'oleron & 6 Zeeland season creuse), whelks, periwinkles and grey shrimps*

### Le plateau de fruits de mer “Prestige”

75,00

**½ homard, 1 Tourteau, 2 langoustines, 4 crevettes roses, assortiment de 12 huîtres (4 Umami, 4 Marennes d'Oléron & 4 Zélande creuse de Saison), bulots, bigorneaux et crevettes grises**

½ kreeft, 1 Noordzeekrab, 2 langoustines, 4 gamba's, assortiment van 12 oesters (4 Umami, 4 Marennes d'oleron & 4 Zeeuwse Seizoen creuse), wulken, alikruiken en Hollandse garnalen

*½ Lobster, 1 North sea crab, 2 langoustines, 4 prawns, assortment of 12 oysters (4 Umami, 4 Marennes d'oleron & 4 Zeeland season creuse), whelks, periwinkles and grey shrimps*

### Plateau “FLO Maastricht”

54,50

**½ homard, 2 langoustines, 4 crevettes roses, 3 Umami, 3 Zélande creuse de Saison, bulots, bigorneaux et crevettes grises**

Halve kreeft, 2 langoustines, 4 gamba's, 3 Umami, 3 Zeeuwse Seizoen creuse, wulken, alikruiken en Hollandse garnalen

*½ lobster, 2 langoustines, 4 prawns, 3 Umami, 3 Zeeland season creuse, whelks, periwinkle, and grey shrimps*

### l'Assiette de l'écailler

29,50

**2 crevettes roses, 3 Umami & 3 Zélande creuse du Saison, bulots et bigorneaux**

2 gamba's, 3 Umami & 3 Zeeuwse Seizoen creuse, wulken en alikruiken

*2 prawns, 3 Umami & 3 Zeeland season creuse, whelks and periwinkles*

**Servie avec son « pain de mer », citron et vinaigre de vin rouge à l'échalote**

Geserveerd met « pain de mer », citroen en rode wijnazijn met sjalot  
*Served with « pain de mer », lemon and red wine vinegar with shallot*

Heeft u een allergie? Meld het ons!  
*Do you have an allergy? Please advise us!*  
*Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !*

## Charcuterie

**Un assortiment de charcuterie avec son pain, olives marinées et compote d'oignons doux, délicieux pour accompagner votre apéritif**

Een assortiment van charcuterie met brood, gemarineerde olijven en zoete uiencompote, lekker voor bij uw aperitief

*An assortment of charcuterie with bread, marinated olives and sweet-onion-compote, perfect to combine with your aperitif*

2 pax 9,50  
4 pax 14,50

## Les Entrées | Voorgerechten | Starters

**10 grammes de caviar "piccolo" d'esturgeon servi avec ses noix, crème fraîche et garniture de persil finement haché, blanc et jaune d'œuf** 19,50  
Kaviaar "piccolo", 10 gram steur kaviaar geserveerd met walnoten, crème fraîche en garnituren van fijngehakte peterselie, eiwit en eidooier  
*10 grams of "piccolo" caviar served with walnuts, crème fraiche and garniture of chopped parsley, egg white and yolk*

**6 ou 12 "Slow Escargots" escargots de Bourgogne avec son beurre aux fines herbes** 9,50 /17,50  
6 of 12 "Slow Escargots" wijngaardslakken met kruidenboter  
*6 or 12 "Slow Escargots" snails with herb-butter*

**Steak tartare (100 gr.) préparé et assaisonné à votre goût et sa salade** 10,00  
Steak tartaar (rauw rundvlees) (100 gr.) naar smaak bereid, geserveerd met een salade  
*Steak tartar (raw minced beef) (100 gr.) prepared to your taste, served with a salad*



**Tarte au risotto de gingembre avec gel de carotte, fromage de chèvre limbourgeois et une vinaigrette à l'orange-et aux noix** 11,50  
Taartje van gember risotto met wortel gel, Limburgse geitenkaas en sinaasappel-walnootdressing  
*Ginger risotto tartlet with carrot gel, Limburgian goat cheese orange-walnut dressing*

**Rouleau de saumon fumé rempli de salade de pommes de terre, crème d'avocat, oeuf de caille et radis à l'aigre-doux** 11,50  
Rouleau van gerookte zalm gevuld met aardappelsalade, avocado crème, kwartelei en zoetzure radijs  
*Rouleau of smoked salmon stuffed with potato salad, avocado cream, quail egg and pickled radish*

**Sanglier braisé procureur avec du pain cuit à la vapeur et salade de chou 'chipolte'** 12,50  
Zacht gegaard wildzwijn procureur met gestoomd brood en chipolte koolsalade  
*Slow cooked wild boar Attorney with steamed bread and chipotle coleslaw*

**Rillette de cuisse de canard avec ses boulettes de betterave rouge, son pain foccacia croustillant, sa salade d'oranges et Radicchio** 13,50  
Rillette van eendenbout met bitterbal van rode biet, krokant foccacia brood, sinaasappel en Radicchio sla  
*Rillette of duck leg with fried ball of beetroot, crispy foccacia bread, Orange and Radicchio lettuce*

**Tartare de truite avec sa mayonnaise safranée, fruit de la passion, sésame et œuf de caille poché** 14,00  
Tartaar van forel met saffraanmayonaise, passievrucht, sesam en gepocheerd kwartelei  
*Trout tartar with Safron mayonaise, passion fruit, Sesame and poached quail egg*

Heeft u een allergie? Meld het ons!  
*Do you have an allergy? Please advise us!*  
*Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !*

## Les Soupes | Soepen | Soups

- ✓ **Soupe à l'oignon traditionnelle Française, gratinée au vieux fromage** 7,50  
Originele Franse uiensoep gegratineerd met oude kaas  
*Original French onion soup au gratin with matured cheese*
- Bisque de homard aux coriandres, citron vert, citronnelle et une crevette rose** 8,00  
Kreeftensoep met koriander, limoen, citroengras en gebakken gamba  
*Lobster soup with coriander, lime, lemongrass and a prawn*
- ✓ **Soupe de panais à l'huile de noisette et son magret de canard fumé** 8,50  
Soep van pastinaak met hazelnoten olie en gerookte eendenborst.  
*Parsnip soup with hazelnut oil and smoked duck breast*

## Boissons frappées | Spoom | Spoom

- Une boisson frappée rafraîchissante basée sur notre Limoncello maison** 5,50  
Een verfrissende spoom op basis van onze huisgemaakte Limoncello  
*A refreshing spoom based on our home-made Limoncello*

## Plats Végétariens | Vegetarische Hoofdgerechten | Vegetarian Maincourses

- ✓ **« Ode au chou-fleur » accompagnée de noisettes, parmesan et roquette** 17,00  
"Ode aan de bloemkool" met hazelnoot, Parmezaan en rucola  
*"Ode to the cauliflower" with hazelnut, parmesan and arugula*
- ✓ **Flan de champignons portobello, endives sautées, riz sauvage soufflé et sa mayonnaise truffée** 18,50  
Paddenstoelen flan met portobello, gebakken witlof, gepofte wilde rijst en truffelmayonaise  
*Mushroom flan with seared chicory, Portobello, puffed wild rice and truffle mayonnaise*

## Les Spécialités

- Steak tartare (150 gr.) préparé et assaisonné à votre goût, sa salade et pommes frites maison** 18,75  
Steak tartaar (rauw rundvlees) (150 gr.) naar smaak bereid, geserveerd met een salade en huisgemaakte friet  
*Steak tartar (raw minced beef) (150 gr.) prepared to your taste, with a salad and homemade French fries*
- Choucroute à l'Alsacienne, carré de porc, lard, saucisse fumée et saucisse de Francfort** 18,75  
Elzasser zuurkoolschotel met casselerrib, spek, rookworst, Frankfurter worst en aardappel mousseline  
*Alsatian style sauerkraut with salted loin of pork, bacon, sausage, frankfurter and mashed potatoes*
- Sole à la meunière (350 gr), accompagnée de ses légumes de saison et pommes de terre sautées** 39,50  
Hele Noordzee tong à la meunière (350 gr.), seizoen groenten en gebakken aardappelen  
*Sole à la meunière (350 gr.), seasonal vegetables and sauteed potatoes*
- Côte de bœuf Irlandaise grillée (950 gr. pour 2 pers.) aux échalotes, légumes, frites maison et sauce béarnaise** 75,00  
*(Si vous commandez ce plat sans entrée s'il vous plaît note un temps de préparation minimale de 40 min)*  
Gebraden Iers runderribstuk (950 gr. voor 2 pers.) geserveerd met sjalotten, groenten, huisgemaakte friet en bearnaisesaus (indien u dit gerecht bestelt zonder voorgerecht houdt u dan rekening met een minimale bereidingstijd van 40 min)  
*Grilled Irish rib of beef (950 gr. for 2 pers.) with shallots, vegetables, homemade fries and béarnaise sauce (if you order this dish without a starter, please be aware of a preparation time of at least 40 min)*

Heeft u een allergie? Meld het ons!  
*Do you have an allergy? Please advise us!*  
*Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !*

## Les Poissons | Visgerechten | Fish dishes

- Filet de cabillaud légèrement fumé avec son beurre blanc au cresson, sa coquette de flageolets, céleri et carotte d'hiver** 23,50  
Licht gerookte kabeljauwfilet met waterkers beurre blanc, cassoulet van flageolet bonen, knolselderij en winterpeen  
*Smoked cod fillet with watercress beurre blanc, cassoulet of flageolet beans, celeriac and carrot*
- Duo de noix de Saint-Jacques et anguille fumée, sa choucroute, sa crème d'oignon doux, sa purée persillée et son craquant de pomme de terre** 25,50  
Coquilles met gerookte paling, zuurkool, crème van zoete ui, peterselie puree en krokant van aardappel  
*Scallops with smoked eel, sauerkraut, puree of sweet onion, parsley puree and potato crisp*
- Filet de lotte avec sa croquette de crabe, nouilles, citrouille et crème de céleri-rave au curry vert** 26,50  
Zeeduivelfilet met kroketje van krab, noedels, pompoen en crème van knolselderij met groene curry  
*Monkfish fillet with croquette of crab, noodles, pumpkin and cream of celeriac with green curry*

## Les Viandes | Vleesgerechten | Meat dishes

- Filet de poulet jaune à la crème de boudin noir et pomme, Gratin de pommes de terre et chou blanc étuvé à la truffe** 21,50  
Maishoen filet met crème van bloedworst en appel, aardappel gratin en gestoofde witte kool met truffel  
*Cornfed chicken fillet with cream of black pudding and apple, potato dauphinoise and stewed white cabbage with truffle*
- Filet de boeuf cuit au four avec purée de potiron, d'oignon et de pomme, champignons sautés, pomme de terre Charlotte cuite avec jus de baies de genièvre** 23,00  
Gebakken diamanthaas met bliksem van pompoen, ui en appel, gebakken paddenstoelen, gepofte Charlotte aardappel en jus van jeneverbes  
*Daimondloin fillet with a mash of butternut squash, onion and apple, fried mushrooms, baked Charlotte potato served with a jus of juniper berry*
- Joues de sanglier braisées avec sa poitrine laquée, chou romanesco, carotte d'hiver, orange et fines épices** 23,50  
Gebraiseerde wangen van wildzwijn met gelakt buikspek, romesco, winterpeen, sinaasappel en specerijen  
*Braised cheeks of wild boar with glazed pork belly, romesco, carrot, orange and spices*
- Steak de cerf au jus de sureau, rouleau de chou rouge, crème de panais et pommes dauphines** 24,00  
Hertenbiefstuk met vlierbessen jus, rode kool rolletje, crème van pastinaak en pommes dauphine  
*Venison steaks with elderberry gravy, red cabbage roll, cream of parsnip and pommes dauphine*



Heeft u een allergie? Meld het ons!  
*Do you have an allergy? Please advise us!*  
*Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !*

## Les Fromages

**Assortiment de fromages fermiers accompagné de pain aux noix et compote de céleri** 11,50  
Diverse boerenkazen met notenbrood en chutney van bleekselderij  
*Selection of cheeses with nut bread and chutney of celery*

## Les Carte des Gourmandises

**Crème brûlée à la vanille bourbon** 7,00  
Crème brûlée met bourbon vanille  
*Crème brulée of bourbon vanilla*

**Café Gourmand – café/thé aux friandises** 8,00  
Koffie Gourmand – koffie/thee met kleine zoete lekkernijen  
*Coffee Gourmande – coffee/tea with friandises*

**Gâteau au chocolat avec biscuits amaretti, guimauve à la banane et caramel salé** 8,50  
Chocolade taart met amaretti koekjes, marshmallow van banaan en gezouten karamel  
*Chocolate cake with amaretti biscuits, marshmallow of banana and salted caramel*

**Tartelette au thé vert avec compote de poire, crème de citron vert, meringue au gingembre et glace au matcha** 9,00  
Tartelette van groene thee met peren compote, crème van limoen, meringue van gember en matcha roomijs.  
*Tartelette of green tea with pear compote, cream of lime, meringue of ginger and matcha ice cream*

**Parfait de cerises au gel d'amarena, crumble au spéculoos, ganache de chocolat blanc** 9,00  
Parfait van kersen met gel van amarenen, speculaas crumble, ganache van witte chocolade  
*Parfait of cherries with gel of amarenes, speculaas crumble, ganache of white chocolate*

**Profiteroles à la glace à la vanille et sa sauce de chocolat chaud** 9,75  
Profiteroles gevuld met vanilleroomijs, geserveerd met warme chocoladesaus  
*Profiteroles stuffed with vanilla ice cream, served with hot chocolate sauce*

**Crêpes Suzettes flambées, préparées à la table, et sa glace vanille** 11,00  
Crêpes Suzette aan tafel geflambeerd, geserveerd met vanilleroomijs  
*Crêpes Suzette, flambéed at the table, served with vanilla ice cream*

**Grand dessert (pour 2 pers.); plusieurs petits desserts de la carte préparés par notre pâtissier** 19,50  
Grand dessert (voor 2 pers.); verschillende kleine desserts uit de kaart bereid door onze patissier  
*Grand dessert (for 2 pers.); selection of small desserts from the menu made by our own pastry chef*

## Les Sorbets | Sorbets | Sorbets

**Coupe avec trois boules de sorbet a votre choix; chocolat, poire, baies d'argousier ou citron** 7,00  
Coupe met drie bollen sorbetijs met keuze uit; chocolade, peer, duindoornbes of citroen  
*Coupe with three scoops of sorbet with a choice in flavours; chocolate, pear, sea buckthorn berry or lemon*

## Les Glaces | Roomijs | Ice creams

**Coupe avec trois boules de crème glacée à votre choix; vanille, macarons et macha** 7,00  
Coupe met drie bollen roomijs met keuze uit; vanille, bitterkoekjes en of macha  
*Coupe with three scoops of ice cream with a choice in flavours; vanilla, macaroon and macha*

Heeft u een allergie? Meld het ons!  
*Do you have an allergy? Please advise us!*  
*Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !*

## FLO Menu

### Entrée | Voorgerecht | Starter

#### Sanglier braisé procureur avec du pain cuit à la vapeur et salade de chou 'chipolte'

Zacht gegaard wildzwijn procureur met gestoomd brood en chipolte koolsalade

*Soft cooked wild boar Attorney with steamed bread and chipolte cabbage salad*



*Senora Rosa, Sauvignon Blanc, D.O., Central Valley, Chili 5,75*

#### Rouleau de saumon fumé rempli avec salade de pommes de terre,

crème d'avocat, oeuf de caille et radis à l'aigre-doux

Rouleau van gerookte zalm gevuld met aardappelsalade,

avocado crème, kwartelei en zoetzure radijs

*Rouleau of smoked salmon stuffed with potato salad,*

*avocado cream, quail egg and pickled radish*



*Grüner Veltliner Messwein Stift Goettweig, Oostenrijk 6,95*

#### Tarte au risotto de gingembre avec gel de carotte,

#### fromage de chèvre limbourgeois et une vinaigrette à l'orange-et aux noix

Taartje van gember risotto met wortel gel,

Limburgse geitenkaas en sinaasappel-walnootdressing

Tartlet of ginger risotto with carrot gel,

Limburgian goat cheese orange-walnut dressing



*Chardonnay Séduction I.G.P., Pays d'Oc, Frankrijk 5,75*

#### 4 Huitres de Zélande de saison servies avec un pain de mer,

citron et vinaigre de vin rouge à l'échalote

4 Zeeuwse seizoen oesters geserveerd met « pain de mer »,

citroen en rode wijnazijn met sjalot

*4 Zeeland season oysters served with « pain de mer »,*

*lemon and red wine vinegar with shallot*



*Picpoul de Pinet, Saint-Peyre Côtes de Thau 6,00*

### Plat Principal | Hoofdgerecht | Main course

#### Filet de cabillaud légèrement fumé avec son beurre blanc au cresson, sa coquette de

flageolets, céleri et carotte d'hiver

Licht gerookte kabeljauwfilet met waterkers beurre blanc, cassoulet van flageolet

bonen, knolselderij en winterpeen

*Slightly smoked cod fillet with watercress beurre blanc, cassoulet of flageolet beans,*

*celeriac and carrot*



*Saumur Blanc A.C. Domaine Langlois-Château, Loire 6,95*

#### Filet de poulet jaune à la crème de boudin noir et pomme, Gratin de pommes de

terre et chou blanc étuvé à la truffe

Maishoen filet met crème van bloedworst en appel, aardappel gratin en gestoofde

witte kool met truffel

*Cornfed chicken fillet with cream of black pudding and apple, potato gratin and*

*stewed white cabbage with truffle*

#### Filet de boeuf cuit au four avec purée de potiron, d'oignon et de pomme, champignons sautés, pomme de terre Charlotte cuite avec jus de baies de genièvre

Gebakken diamanthaas met bliksem van pompoen, ui en appel, gebakken

paddenstoelen, gepofte Charlotte aardappel en jus van jeneverbes

*Baked diamondlion with a mash of squash, onion and apple, fried mushrooms, roasted*

*Charlotte potato served with a jus of juniper*



*Chateau d'Anglès Classique A.C. La Clape 6,75*

### Dessert | Nagerecht | Dessert

#### Pouding au pain et au beurre d'abricot et de vanilla, avec compote d'abricot et glace de macarons

"Bread and butter pudding" van abrikoos en vanilla, met abrikozen compote en bitterkoekjes ijs

*Bread and butter pudding of apricot and vanilla, with apricot compote and macaroon ice cream*



*Sweet Emotion Rivesaltes Hors d'Age, Ambre 6,95*

#### Tartelette au thé vert avec compote de poire, crème de citron vert, meringue au

gingembre et glace au matcha

Tartelette van groene thee met peren compote, crème van limoen, meringue van

gember en matcha roomijs.

*Tartelette of green tea with pear compote, cream of lime, meringue of ginger and*

*matcha ice cream*



*Sweet Emotion Rivesaltes Hors d'Age, Tuilé 6,95*

#### Gâteau au chocolat avec biscuits amaretti, guimauve à la banane et caramel au beurre salé

Chocolade taart met amaretti koekjes, marshmallow van banaan en gezouten karamel

*Chocolate cake with amaretti cookies, marshmallow of banana and salted caramel*



*Sweet Emotion Rivesaltes Hors d'Age, Muscat 6,95*

**2 plats | gangen | courses à 29,00**

**3 plats | gangen | courses à 36,00**

**4 plats | gangen | courses à 43,50**

Heeft u een allergie? Meld het ons!

*Do you have an allergy? Please advise us!*

*Merci de nous signaler vos allergies ou intolérances !*