

LES ENTREES

voor en tussengerechten

BELLAMI'S BISQUE

langoustinebisque afgemaakt met cognac, zure room,
appelbrunoise, dille en rivierkreeftstaartjes

17

MILLEFEUILLE

tompouce met geitenkaas, gekarameliseerde sjalot,
dadel, druivenmosterd, walnoot en gebrande honing

18 ✓

ESCARGOTS

slakkenpannetje wijngaardslakken,
peterselieboter, spekjes en knoflookcroutons

18

SAUMON & CHOUROUTE

gerookte schotse zalm, gestoofde wijnzuurkool,
riesling beurre blanc en avrugakaviaar

als voorgerecht 19 - als hoofdgerecht 27

BISTRO PLATS

hoofdgerechten

HACHIS PARMENTIER

ovenshotel met ons klassiek draadjesvlees,
aardappelpuree, rode wijnjus en seizoensgroente

27

COQUILLES

handgedoken coquilles, doperwtencrème,
paddenstoelen, tijmcrumble en noilly prat-saus

33

GOUGÈRE FARCI

hartige soes gevuld met salpicon van gruyère, crème van cevenne ui,
bonne femme van wintergroentes en kervel

27 ✓

FILET DE BOEUF

gebraden biefstuk van runderhaas, peper-cognacsaus,
pommes amandes en haricots verts met spek

36

PLAT DU MOMENT

wij stellen u graag de bistrogerechten van het moment voor