

ENTREE

VISSOEP € 10,00

Geserveerd met gerookte paling & langoustine.

STEAK TARTAAR € 13,50

100 gram gemaakt van de beste biefstuk. (Kaviaar supp. € 10,00)
Geserveerd met een salade van witlof en little gem.

AUTUMN SALAD € 12,50 (VEG)

Pompoen crème , spinazie, bloemkool en pistache.

ESCARGOTS € 9,50 ½ dzn

Verander nooit iets waar je goed in bent heel dzn € 18,50

PIZZA TONIJN € 17,50

New York 90's at its finest.

WARMER FOIE GRAS € 15,50

Geserveerd met een appel chutney & brioche.

POUR LA TABLE

BLOODY OYSTERS

Selectie van Franse oesters met rode bieten mosterd vinaigrette.
½ dzn € 19,50 / dzn € 37,50

KAVIAAR LE GARAGE

Kaviaar Le Garage Style – 30 gram € 75,-
Geserveerd met blini's en alle toebehoren.

PIECE

NOORDZEE SCHOL € 28,50

Chantarellen, bruine boter, kappers en citroen.

NOORSE KABELJAUW € 23,00

Witte bonen, artisjokken, octopus & chorizo en een Pil Pil saus.

HOLLANDSE ENTRECOTE € 35,00

Klassieke jus gemaakt met cognac, geserveerd met een pommes fondant, boleet en baby bospeentjes.

POULET € 22,50

Kip van de rotissoire geserveerd met saus foie gras, dat is natuurlijk nooit een slecht idee. Geserveerd met linzen crème en spruitjes.

CANARD A LA PRESSE € 99,50

De beroemde bereiding uit Parijs (alleen per 2 personen)

GROENTEN CASSOULET (VEG)

Geroosterde groenten van het seizoen met een witte bonen cassoulet, linzen en een zacht gekookt henne-ei.

CHEF'S TASTING MENU

Onze chef zal dagelijks een nieuwe tasting menu samen stellen.
Onze medewerkers komen het graag aan tafel uitleggen.

3 GANGEN € 37

5 GANGEN € 50

