

Gastronomisch menu

5 gangen 59

Foie gras

Plak ganzenlever, gekaramelliseerde bio-bieten en stroop van port.

Truffe

Gepocheerd ei waarop truffel uit Périgord, gevogeltejus en krokante croutons.

Coquilles Saint Jacques

Kort gebakken vrucht van Jakobsschelpen met romige saffraansaus.

Chevreuril

Reefilet en ingekookte wildjus, stoofperen en aardappelpuree.

Fromage

Een selectie van Friese en Franse kazen (optioneel +8.5).

Île flottante

Luchtig dessert van geklopt en daarna gebrand eiwit met karamelsaus.

Bistro klassiekers

- Escargots à la bourguignonne 16.5
Slakken in hun huisje geserveerd met knoflookboter.
- Boudin noir 16.5
In roomboter gebakken plakken bloedworst met appel.
- Huîtres 4.5
Kraakverse oesters puur geserveerd.
- Bavette 28.5
Gegrilde runderbavette met ingekookte pepersaus.

Boter geserveerd 3,95

Voor wie wil, serveren wij vooraf Frans brood met een speciale boter, lekkernijen en onbeperkt plat water voor de gehele avond.

Zeetong op woensdag

29.5

Sla, friet en ravigotte.
(op reservering vooraf)

Kreeft op donderdag

36.5

Waarbij truffelmayonaise.
(op reservering vooraf)

Formule bistro menu

3 gangen keuze menu 39



Voorgerechten 14.75

- Rillettes de raie
Smeuïge rilette van gerookte rogvleugel waarop een gepocheerd ei en paprika olie.
- Ballotine de caille
Ballotine van kwartel, gevuld met eendenlever, waarbij een mayonaise met ingemaakte morieljes
- Soupe de poisson
Deze vissoep proefden wij ooit aan de Côte-du-Sud, met schaal- & schelpdieren bereid, zo heerlijk intens van smaak! Een schepje rouille in de kom maakt het compleet.

Hoofdschotels 24.5

- Poisson du jour
Dagelijks wisselende visschotel met seizoensgroenten en bijpassende saus.
- Jambonneau de cerf
Boterzachte gestoofde schenkel van hert, gegaard in bourgognewijn op smaak gebracht met knoflook, jeneverbessen, steranijs en kaneel.
- Pigeon d'Anjou
Ons op-en-top Franse gerecht van duiffiletts uit de Anjou, waarbij linzen uit Le Puy, spek van Spijkerman en ingekookte jus van gevogelte.

Dessert of kaas 14.5

- Fromage
Selectie van kazen uit Fryslân en Frankrijk. Wij serveren er een aspergebloesemhoning (oogst 2019) bij.
- Gâteau au chocolat
Taart van chocolade met hazelnoten, kastanjes, karamel en vanille-ijs.
- Myrtille
Een mengsel van slagroom, krokante meringue, kruimels roquefort met daarover warme blauwe bosbessen. Onze klassieker!

LE PETIT BISTRO

Cuisine comme à Paris

Boissons	2.95
Jus de Organique	4
P.S.V	5.25
Flûte de crémant	8.95
Flûte de champagne	15
Kirr	7.25
Kirr Royal	9.25
Cognac (vanaf)	7
Armagnac (vanaf)	7
Calvados (vanaf)	7
Whisky (vanaf)	6.5
Likeur	7.25
Eau distillée	4.25
Porto 10 years	7.95
Bière	4.25
Eau minérale	5.95

Verre de vin	4.95
Selection de vin	6.95
Vin de maison 1/1	24.5
Selection de vin (5)	47.5
Selection de vin (4)	34.75
Selection de vin (3)	27.5

