

## Formule bistro menu

3 gangen keuzemenu 39

### Voorgerechten 14.75

- **Terrine de canard**  
Op en top Frans! Terrine van gekonfijte eend en eendenlever, waarbij een huisgemaakte seizoensmarmelade.
- **Saumon**  
Langzaam in olijfolie "uit de Provence" gegaarde zalm waarbij een mosterdmayonaise van de Wartenster.
- **Soup de poisson**  
Overheerlijk geurende vissoep zoals je die ook aan de Côte d'Azur tegenkomt. Rouille, croutons en geschaafde gruyère maken deze soep compleet.

### Hoofdschotels 24.5

- **Caille**  
Filet van kwartel op romige zuurkool waarbij ingekookte jus van gevogelte.
- **Veau**  
Boterzachte sukade van kalfsvlees, waarbij primeur seizoenspaddenstoelen, jus de veau en bio-bieten.
- **Poisson du jour**  
Visschotel van de dag met bijpassende groenten en verrukkelijke saus.

### DESSERT of KAAS 14.5

- **Fromage**  
Een selectie van Friese en Franse kazen.
- **Chocolat**  
Smeuig zacht chocoladetaartje waarin Roquefort en aspergebloesemhoning.
- **Myrtilles**  
Parfait van bosbessen met vanillehangop.

## Gastronomisch menu

6 gangen 62.5

Het mooiste van Frankrijk serveren wij in ons gastronomisch menu. Denk aan truffel uit de Franse Périgord, schaal- en schelpdieren, lamsvlees, foie gras, gevogelte, kaas, zoet; kortom alles wat in de Franse boerenkeuken ter tafel komt. Wekelijks een andere invulling met natuurlijk ook veel producten uit de provincie Fryslân. Laat u verwennen met dit op-en-top Franse menu. (vanaf 19.00uur)

## Bistro klassiekers

- **Escargots à la bourguignonne 16.5**  
Slakken in hun huisje geserveerd met geurige knoflook/kruidenboter.
- **Boudin noir 16.5**  
In roomboter gebakken plakken bloedworst met appel.
- **Huîtres 4.5 per oester**  
Kraakverse oesters puur geserveerd.
- **Ribeye 32.5**  
Gegrilde kalfsribeye met ingekookte jus met groene pepers.
- **Foie gras 19.5**  
Gebakken ganzenlever puur geserveerd.
- **Homard 52.5**  
Hele kreeft. Lauw warm geserveerd waarbij truffelmayonaise of gesmolten boerenboter.

### **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.



