



**LE NORD**

## **OVER ONS**

Patron Cuisinier Grégory Nicole heeft voor u een Frans menu met een moderne en frisse toets samengesteld. Natuurlijk vindt u de Franse klassiekers op de kaart, maar Grégory laat zijn ervaring met andere keukens graag terugkomen op uw bord. De Franse keuken blijft echter de basis.

We zijn trots lid van Euro - Toques. Reeds 30 jaar geleden was het de drie sterren chef Paul Bocuse die koks ocriep een dam te werpen tegen het gebruik van kunstmatige toevoegingen in het eten. Koks die gehoor gaven aan deze oproep en schriftelijk verklaarden zich te houden aan de "Code van Eer" mochten lid worden van Euro-Toques. In deze "Code van Eer" is nadrukkelijk opgenomen dat de leden gebruik maken van natuurlijke, bij voorkeur, streek- en seizoensgebonden producten.

In november 2018 heeft Michelin ons beloond met een BIB Gourmand, kregen wij 13 punten in de Gault & Millau en een mooie recensie in de Telegraaf & Lekker500.

Hier zijn we trots op!

Onze wijnen komen grotendeels uit Frankrijk, maar er zijn ook andere landen op de wijnkaart vertegenwoordigd. We hebben een heerlijke selectie aan open wijnen die we per glas schenken.

Geniet!

*Bon appetit Grégory*

**Gault&Millau**  
13 / 20 — 2022

**lekker500**

 **MICHELIN 2022**  
BIB GOURMAND

 **EURO-TOQUES**

# MENU SAISON

*Bij ons menu Saison serveren wij een  
bite met dip | amuse bouche | pain rustique met beurre noisette*

## **Rouget**

ceviche van rode mul | Alkmaars gort | Délice de Bourgogne | bouillon van  
gember & komkommer

## **Pumpkin**

lichtgerookt rundertartaar | pompoen | kardemon | crumble & olie van pompoenpit

## **"Irene"**

2 bereidingen van coquille St Jacques | mosselen | spinazie | zeewier | shiitake | lardo |  
meunière & miso

## **Ris de Veau**

kalfszwezerik | bloemkool crème | watercress | aardappel | bieslook | jus de veau

## **Chevreuil**

ree | okonomiyaki | bonito | beukenzwam | teriyaki | bimi | limoenblad

## **Poire Williams**

peer | gebakken eendenlever | strudel | belperknolle

## **Popcorn**

crémeux van mais & witte chocolade | ijs van popcorn | citrus | kippenhuid krokant

## **4 gangen 59**

Rouget | Pumpkin | Chevreuil | Popcorn

## **5 gangen 68**

Rouget | Pumpkin | Irene | Chevreuil | Popcorn

## **6 gangen 78**

Rouget | Pumpkin | Irene | Ris de Veau | Chevreuil | Popcorn

## **7 gangen 89**

Rouget | Pumpkin | Irene | Ris de Veau | Chevreuil | Poire Williams | Popcorn

*Dit menu is uitsluitend per tafel te bestellen. Van dit menu kan niet worden afgeweken.*

*Dit menu is tevens vegetarisch te bestellen.*



# BIB GOURMAND



## 3 – gangen menu 49

*Bij ons menu Bib Gourmand serveren wij een  
bite met dip | amuse bouche | pain rustique met beurre noisette*

### ENTRÉE

#### Steak Tartare

pomme fondante | gekonfijte sjalot | dragon | champignon de Paris

### PLAT DE RÉSISTANCE

#### Nobu

kabeljauw | millefeuille van knolsederij | bimi | matcha paddenstoel | shiitake | pulpo |  
ponzu | miso | tuile

### DESSERT

#### Las Dunas

chiboust van duindoornbes | sorbet | bouillon van duindoornbes en hierbas de las dunas |  
kastanje crème | tuile van verveine

*Dit menu gelieve per tafel te bestellen.*

## MENU DÉJEUNER

### 2 - gangen lunch menu 37

bite met dip | amuse bouche | pain rustique met beurre noisette

*Gelieve dit menu per tafel te bestellen.*



# SIGNATURES



*Bij onderstaande gerechten serveren wij een  
bite met dip | amuse bouche | pain rustique met beurre noisette  
Kiest u voor 1 gerecht dan brengen wij €6,50 p.p. in rekening voor bovenstaand tafelgarnituur.*

## ENTRÉES

### **Pizza Thon 18**

tonijn | filodeeg | ricotta crème | zoetzure komkommer | bieslook | sesam | gember |  
shiso | daikon | gel van soja

### **Foie Gras 26**

terrinen van eendenlever | jambon de Bayonne | piment d' espelette | financier |  
sorbet van bloedsinaasappel

### **Citrouille 18**

crèmeux van pompoen | girolles | crumble van pompoenpit

## PLATS DE RÉSISTANCE

### **Carabineros 32**

Argentijnse garnalen | gezouten citroen | bimi | rouille | bisque | hollandaise saus

### **Canard "Veluwe" 29**

margret | confit | rosette met eendenlever crème | blauwe bes | beukenzwam | rode kool |  
crème van cèpes | bordelaise

### **Steak Tartare Classique 29**

aan tafel bereid | kruidensla | Amsterdamse ui | pomme dauphine met dragon en parmezaan  
supplément foie gras €12

### **Celeri Rave 25**

millefeuille van knolselderij | bloemkool | bimi | shiitake | beukenzwam | tuile en paddenstoel  
van matcha | miso

## DESSERTS

### **D.O.P 12**

tuile en schuim van parmezaan | perencompôte | citroen sorbet

### **Tarte Fine à la Pomme 15**

bladerdeeg | marsepein | appel | chantilly | vanille ijs

