



OVER ONS

Patron Cuisinier Grégory Nicole heeft voor u een Frans menu met een moderne en frisse toets samengesteld. Grégory laat ook 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 opriep 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



lekker500



MENU SAISON

*Bij ons menu Saison serveren wij standaard een
bite met dip | amuse bouche | pain rustique met beurre noisette en gezouten citroen
en een waterarrangement à €4,50 per persoon*

Maquereau

makreel | geitenyoghurt | honing limoen vinaigrette | yoghurt krokant

Megève

steak tartare | abondance crémeux | génépi | dennentak | gerookte olie | katenspek

Crabe Cocktail

krab | avocado | greenmeat radijs | grapefruit | granny smith | groene curry

Ris de Veau

zwezerik | risotto | morille

Paleron

kalfssukade | paling | zoete aardappel | spinazie | zuring | blauwe bes | jus de veau

Foie de Canard

gebakken eendenlever | zuurkool | koffie | tonka | beukenzwam | hazelnoot | belperknolle

XTC

blanc manger van duindoornbes & witte chocolade | papaya | thaise basilicum |
las dunas | sorbet

4 gangen 59

Maquereau | Megève | Paleron | XTC

5 gangen 68

Maquereau | Megève | Crabe | Paleron | XTC

6 gangen 78

Maquereau | Megève | Crabe | Ris de Veau | Paleron | XTC

7 gangen 89

Maquereau | Megève | Crabe | Ris de Veau | Paleron | Foie de Canard | XTC

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 standaard een
bite met dip | amuse bouche | pain rustique met beurre noisette en gezouten citroen
en een waterarrangement à €4,50 per persoon*

ENTRÉE

Steak Tartare

brickdeeg | kappertjes | beukenzwam | cèpes | kumquat | bieslook | salade de fleur

PLAT DE RÉSISTANCE

Cabbilaud

kabeljauw | brandade | zuurkool | koffie - tonka | hazelnoot | scheermes |
kokkels | gerookte beurre blanc

DESSERT

Martini

chocolade marquise | rozemarijn | kalamansi sorbet |
schuim van japanse whiskey | cacao tuile

Dit menu gelieve per tafel te bestellen.

BUSINESS LUNCH

2 - gangen lunch menu 37

Bij de businesslunch serveren wij standaard een
bite met dip | amuse bouche | pain rustique met beurre noisette en gezouten citroen
en een waterarrangement à €4,50 per persoon

Gelieve dit menu per tafel te bestellen.



SIGNATURES

régnou BY

*Bij onderstaande gerechten serveren wij standaard een bite met dip | amuse bouche | pain rustique met beurre noisette en gezouten citroen en een waterarrangement à €4,50 per persoon.
Kiest u voor 1 gerecht dan brengen wij €6,50 p.p. in rekening voor bovenstaand tafelgarnituur.*

ENTRÉES

Pizza Thon 20

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

Foie Gras 26

terrinen van eendenlever | olijf | koffie | hazelnoot

Crèmeux de Bourgogne 18

schorseneer | koolrabi | shiso | shiitake | laurier | karnemelk



PLATS DE RÉSISTANCE

Bisque Royale 36

kabeljauw | ama ebi | kokkels | scheermes | pomme dauphine | rouille | belperknolle | kroepoek

Steak Tartare Classique 29

aan tafel bereid | kroepoek | aioli | salade de fleur | kruidenolie

supplément foie gras 12

Wagyu Kagoshima A5 56

lende | risotto | paddenstoel | zeekraal | yuzu hollandaise

Ris de Veau 42

gelakkeerde zwezerik | zuurkool | kroepoek | ama ebi | rouille | bisque

Morille 31



risotto | paddenstoelen | spinazie | zeekraal | tuile | belperknolle

DESSERTS

Foie de Canard 18

gebakken eendenlever | zuurkool | koffie-tonka | beukenzwam | hazelnoot jus | belperknolle

Tarte au Citron 15

meringue | mascarpone | crème patissière | brickdeeg



CHEF'S SPECIAL

Frégou BY

MAANDAG & DINSDAG 45

*Bij dit menu serveren wij standaard een
bite met dip | amuse bouche | pain rustique met beurre noisette en gezouten citroen
en een waterarrangement à €4,50 per persoon*

ENTRÉE

Pizza Thon

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

PLAT DE RÉSISTANCE

Paleron

kalfssukade | paling | zoete aardappel | spinazie | zuring | blauwe bes | jus de veau

DESSERT

Tarte au Citron

meringue | mascarpone | crème patissière | brickdeeg

*Dit menu serveren wij alleen op maandag en dinsdag en is niet te combineren met andere menu's.
Alleen per tafel te bestellen.*

