



déguster c'est donner, apprécier et profiter

*Grégoire*

# MENU

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

## Hareng

haring | eekhoortjesbrood | rode kool | bieslook

## Steak Tartare

artisjok | za'atar | peterselie | mierikswortel

## Coquille \*\*

foie gras | calvados | financier | wortel | ahorn | vijgenblad

## Plie \*

schol | fregola | kokkels | koolrabi | bloemkool | hazelnoot |  
saus normande

## Pigeon

duif | rilette | sablé | pompoen | shimeji | duindoornbes |  
jus van gevolgelte

## Normandië \*\*\*

camembert | druiven | verjus | rozemarijn

## Guanaja

koffie | avocado | taggiasche olijf | chocolade sorbet

veau (à la carte ) ipv pigeon €5

supplement kaas ipv dessert €5

4 gangen 64

5 gangen \* 74

6 gangen \*\* 84

7 gangen \*\*\* 93

3 gangen 54

steak tartare | plie | guanaja

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

Wij serveren gedurende lunch/diner onbeperkt tafelwater  
plat/bruis à €4,50 per persoon.

## À LA CARTE

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

### Entrées

#### **Pizza Thon 26**

filodeeg | ricotta crème | bieslook | sesam | gember | gel van soja

#### **Hareng 26**

haring | eekhoorntjesbrood | rode kool | bieslook

#### **Coquille 32**

foie gras | calvados | financier | wortel | ahorn | vijgenblad

#### **Steak Tartare 26**

artisjok | za'atar | peterselie | mierikswortel

#### **Faux Foie 22**

calvados | financier | wortel | ahorn | vijgenblad

### Plats de Résistance

#### **Plie 36**

schol | fregola | kokkels | koolrabi | bloemkool | hazelnoot |  
saus normande

#### **Pigeon 36**

duif | rilette | sablé | pompoen | shimeji | duindoornbes |  
saus van cèpes

#### **Steak Tartare 36**

pomme dauphine | parmezaan | supplément foie gras 12

#### **Veau 42**

lende | zwezerik | tong | aubergine | pruim | knolselderij |  
jus zwarte bessen

#### **Wagyu A4 55**

aubergine | pruim | knolselderij | jus zwarte bessen

#### **Céleri Rave 32**

knolselderij | ei 64°C | tartelette | aubergine | pruimen |  
zwarte bes | kruidenolie | beurre noisette

### Desserts

#### **Normandië 15**

camembert | druiven | verjus | rozemarijn

#### **Guanaja 15**

koffie | avocado | taggiasche olijf | chocolade sorbet

#### **Poire Belle Hélène 15**

conference peer | vanille | chocolade | anijs

