



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

MENU SAISON

inclusief

bite met dip | amuses bouche | pain rustique met boter

Écrevisse

rivierkreeft | waterkers | rode ui ceviche | bergamot | sabayon

Périgourdine

foie gras | gerookte eendenborst | gekonfijte eendenmaag | mesclun | knolselderij | granny smith | bramen | walnoot

Bar de Mer *

zeebaars | witte druiven | humus van cashewnoot | greenmeat radijs | miso | dashi

Poussin **

(bij 4 gangen als hoofdgerecht)

piepkuiken | abrikoos | bleekselderij | venkel | gnocchi | époisses | zomertruffel

Agneau

lamszadel | persillade | tartelette provencale | zwarte knoflook | asperge | madras | baba ganoush | gerookte amandel

Remeker ***

gepocheerde vijg | cabernet sauvignon | pistache | kervel

Fraise

aardbeien | witte chocolade | vlierbloesem | yoghurt

4 gangen 59

5 gangen * 68

6 gangen ** 78

7 gangen *** 89

5 kazen ipv dessert €8,50

3 kazen ipv dessert €5

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.



BIB GOURMAND



3 – gangen menu 49

inclusief

bite met dip | amuse bouche | pain rustique met boter

ENTRÉE

Steak Tartare

lichtgerookt | gepekeld eierdooier | sorbet van savora mosterd | ansjovis | tuile parmezaan

PLAT DE RÉSISTANCE

Bar de Mer

zeebaars | waterkers | pomme dauphine | asperge | doperwt | haring kaviaar |
zeewier bouquet | limoen botersaus

DESSERT

Marquise au Chocolat

pure chocolade | beurre noisette | meringue | hibiscus | frambozen sorbet

5 kazen ipv dessert €8,50

3 kazen ipv dessert €5

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.

BUSINESS LUNCH

2 - gangen lunch menu 39

inclusief

bite met dip | amuse bouche | pain rustique met boter

Gelieve dit menu per tafel te bestellen. Van dit menu kan niet worden afgeweken.
Wij serveren gedurende lunch/diner onbeperkt tafelwater plat/bruis à €4,50 per persoon.



SIGNATURES

BY

Régouy

ENTRÉES 26

Foie Gras

eendenlever | gefermenteerde abrikoos | kardamon | amandel | filo

Pizza Thon

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

Tartelette Botanique

mesclun | bramen | knolselderij | granny smith | rode biet sorbet

PLATS DE RÉSISTANCE 36

Steak Tartare

aan tafel bereid | brioche | spiegelei | mesclun

supplément foie gras 12

Bourriche de Poissons

zeebaars | rivierkreeft | pomme duchesse | venkel | asperges | zeewier bouquet |

soupe de poissons | belperknolle

Gnocchi

asperges | witte druiven | bleekselderij | venkel | epoisses | amandel | zomer truffel

DESSERTS 15

Cerise

clafoutis | kersen | umeboshi | vanille ijs

Marquise au Chocolat

pure chocolade | beurre noisette | meringue | hibiscus | frambozen sorbet

Fraise

aardbeien | witte chocolade | vlierbloesem | yoghurt

Scroppino

citroen | vodka



CHEF'S SPECIAL

BY



DONDERDAG

&

45

ZONDAG

inclusief

bite met dip | amuse bouche | pain rustique met boter

ENTRÉE

Pizza Thon

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

PLAT DE RÉSISTANCE

Poussin

piepkuiken | abrikoos | bleekselderij | venkel | gnocchi | époisses | zomertruffel

DESSERT

Cerise

clafoutis | kersen | umeboshi | vanille ijs

Dit menu serveren wij alleen op donderdag & zondag en is niet te combineren met andere menu's.

Alleen per tafel te bestellen.

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

