

KOUDE VOORGERECHTEN

alle voorgerechten worden geserveerd met Frans stokbrood

Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas, gemengde salade en pestomayonaise.

13,50

Dungesneden "Pata Negra" – Iberico ham, 24 maanden gerijpt, geserveerd met een kleine salade van pommedori.

17,50

Krokant gebakken Franse geitenkaas met een gemengde groene salade, rode ui, peterselie, gekaramelliseerde walnoten en honing-mosterddressing.

13,50

Visbordje van Volendamse gerookte palingfilet en tranches gerookte zalm met roseval aardappelsalade, rode ui en Dijon mosterdsaus.

14,50

Sashimi van Yellowfin tonijn met krokante sesam, Japanse zeewiersalade en wasabi-limoenmayonaise.

15,50

Klassieke Hollandse handgepelde garnalencocktail met een kleine frisse salade en cognacsaus.

14,00

Proeverij uit de zee van:

sashimi van Yellowfin tonijn met wasabimayonaise,
tranches gerookte zalm met witte truffelolie, gebakken Coquilles st. Jacques en
een kleine Hollandse garnalencocktail.

18,50

WARME VOORGERECHTEN

Franse Escargots uit de oven geserveerd met kruidenboter en daarbij groene gemengde sla.

6 stuks 9,00 12 stuks: 15,00

Gebakken Coquilles st. Jacques met een stampotje van zeekraal, courgette, bosui en zeewier met krokante Pata Negra en citroensaus.

16,00

Gebakken ganzenlever uit de Perigord geserveerd met in Calvados gestoofde appel en saus van balsamico.

18,50

HOOFDGERECHTEN

Dagvis

Wisselende dagvis vanaf de visafslag in IJmuiden geserveerd met bijpassende groenten en saus

24,50

Gebakken grietfilet waarbij groene en zilte groenten, parelcouscous en citroen-beurre blanc.

26,00

Langzaam gegaarde gekonfijte eendenbout met gekaramelliseerde witlof en een Bourgondische rode wijn saus.

24,00

Gebakken tournedos van de ossenhaas (180 gr.) geserveerd met gemengde paddenstoelen, gebakken ui, broccoli en groene pepersaus.

27,00

Tournedos Rossini; gebakken tournedos van de ossenhaas met daarbij als uitbreiding gebakken ganzenlever.

34,00

NB: voor informatie over allergenen kunt u zich wenden tot Etienne of Eveline.