

*À la Carte voorgerechten*  
*Klassiekers*

- . Gebakken geitenkaasjes 'bettine blanc', sinaasappel-honingdressing - sesamkletskep - zoetzure rode biet - macadamia-noot  € 13,00
- . Salade van zoetzure rode biet - walnoten - Roquefort d'Aveyron  € 13,00
- . Carpaccio van ossehaas 'alla Cipriani' - parmezaan en valderrama olijfolie naar wens met eendenleverkrullen, supplement € 13,00  
€ 3,50
- . Terrine van eendenlever - gelei en appeltjes - brioche - glaasje "Chateau de Jurque - Jurançon" € 18,50
- . Bisque de Homard, klassieke fluweelzachte kreeftensoep 'en terrine' € 14,50
- . Wonton met Hollandse garnalen aangemaakt met huisbereide cocktailsaus en een garnalenkroketje € 14,00
- . In iets knoflook gebakken gamba's en verse kreeft - viscrème - kokos - rode curry € 22,50  
\* *tevens als hoofdgerecht te bestellen* € 34,50
- . Franse oesters 'Creuses' - Spéciales GEAY p.stuk € 3,50
- . Oesters 'Nam Kee', 4 stuks, heerlijk gegaard in oosterse marinade € 14,00

wijnarrangement

3 glazen € 19,50

3 glazen b.o.b.arrangement € 16,50

\* Heeft u een allergie, meldt het ons, zodat wij u kunnen adviseren \*