



# DINER

## LES PETITS PLATS

### **Soupe à l'oignon**

Uitensoep met crouton, gegratineerd met Gruyère

### **Steak Tartare de boeuf**

Klassieke rundertartaar met cornichon kappertjes, mosterd en toast

### **Saumon mariné**

Gemarineerde zalm met brioche en kruidendressing

## LES PLATS PRINCIPAUX

### **Boeuf bourguignon**

Stoofpotje van rund met rode wijn, wortel en paddenstoelen

### **Loup de mer sauce antiboise**

Zeebaars met antiboise en venkel

### **Steak au jus**

Biefstuk met eigen jus

### **Oeufs Florentine végétarienne**

Taartje gevuld met gepocheerd ei, spinazie en mornaysaus met salade van groene asperge

## PLATS SUCRÉS

### **Tarte Tatin**

Appeltaart met vanille-roomijs

### **Crème brûlée**

Vanille crème brûlée met hazelnoot-roomijs

€ 32,50 per persoon

