



Toulouse

Om mee te starten

BROODBOL · 6.00
luchtige beurre noisette

SARDIENTJES UIT BLIK · 10.00
brood · beurre noisette

IBÉRICOHAM · 13.00
70 g · tafelzuur

Voor- en tussengerechten

OESTERS · 3 stuks
rodewijnvinaigrette · sjalot · 12.00
kiwigranité · tabasco · komkommer · 13.00
beurre blanc · bieslook · 14.00

OESTERPROEVERIJ · 14.00
mix van bovenstaande

STEAK TARTARE · 15.50
eigeelcrème · mosterdkaviaar · kappertjes

GEPEKELDE ZALM · 15.00
karnemelk-shisovinaigrette · kipkrokant
zoetzure komkommer

GEPOFTE GELE BIET · 13.00
passievrucht vinaigrette · gerookte amandel
Spaanse peper · bloedsinaasappel

ESCARGOTS · 14.00
6 stuks · huisgemaakte kruidenboter
zuurdesem

Hoofdgerechten

OSSENHAAS · 28.00
polenta · rodewijnjus · rode kool
supplement gebakken eendenlever +12.00

BELUGALINZEN · 23.00
gruyèresaus · walnoot · haricots verts
honingtomaat

BEEKRIDDER · 25.50
bulgur · piment beurre blanc · venkel

ZEETONG · 45.00
kappertjes · beurre blanc · sla

Bijgerechten

FRIET MET SCHIL · 6.00
frisse mayonaise

BIMI · 6.00
hollandaise · gerookte amandel · bieslook

GROENE SALADE · 6.00
radijs · vinaigrette · oude kaas

Desserts

CRÈME CARAMEL · 9.00
hazelnootijs

FRANGIPANE · 9.00
pistache-ijs · wilde honing · tuile

BONBON · per stuk · 1.75

4-gangen kerstdiner

62.00

Amuse

Voorgerecht

GEPEKELDE ZALM
karnemelk-shisovinaigrette · kipkrokant
zoetzure komkommer

OF

GEPOFTE GELE BIET
passievrucht vinaigrette · gerookte amandel
Spaanse peper · bloedsinaasappel

Tussengerecht

PASTEITJE
kipragout · bearnaise · dragon

Hoofdgerecht

OSSENHAAS
polenta · rodewijnjus · rode kool
supplement gebakken eendenlever +12.00

OF

BELUGALINZEN
gruyèresaus · walnoot · haricots verts
honingtomaat

Dessert

CRÈME CARAMEL
hazelnootijs

Heeft u een allergie, meld het ons!
Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.