

# LE DÉBUT

## MENU 1929

Sauson Fusé | Laitue | Raifort | Langoustine  
Geroekte Zalm | Kropala | Bierlikworte | Hierogkreeft  
Smoked Salmon | Lettuce | Horseradish | Dublin Prawn



Barbue | Truffe | Topinambour | Beurre Noisette  
Griet | Truffel | Aardpeer | Beurre Noisette  
Brill | Truffle | Jerusalem Artichoke | Brown Butter



Entrecôte de Boef | Joux de Veau | Pommes de Terre Persillée | Sauce Bordelaise  
Runder Entrecôte | Kalfsvang | Peterselie Aardappels | Bordelaise Saus  
Beef Sirloin | Veal Cheek | Parsley Potato | Bordelaise Sauce



Pêche | Framboise | Gateau d'Amande | Glace Vanille  
Perzik | Frambozen | Amandelcake | Vanille ijs  
Peach | Raspberry | Almond Cake | Vanilla Ice Cream

3 courses menu € 25.50. Wine pairing € 12.50 (3 glasses)

4 courses menu € 29.50. Wine pairing € 16.50 (4 glasses)