

Les Entrées Froides

**Terrine de jambon Jabugo, foie gras
et macreuse à la gelée de queue de boeuf au poivre de Sichuan**

Terrine van Jabugo ham, ganzenlever en sukadevlees met gelei van ossenstaart en Sichuanpeper

Terrine of Jabugo ham, foie gras and simmered beef with oxtail jelly and Szechuan pepper

€ 30.00

**Saumon « Label Rouge » fumé maison aux artichauts et pommes de terre à la boulangère, crevettes
bouquet et sabayon moutardé**

*Huisgerookte « Label Rouge » zalm met artisjok en aardappel à la boulangère,
bouquet garnalen en mosterd sabayon*

Home-smoked « Label Rouge » salmon with artichoke and potato à la boulangère,
sword shrimps and mustard zabaglione

€ 27.50

**Tajine de couscous, légumes d'automne et herbes vertes, son sandwich grillé
au Reblochon et à la truffe**

*Tajine van couscous, herfstgroenten en groene kruiden met een geroosterde sandwich
van Reblochon en truffel*

Tajine of couscous, autumn vegetables and green herbs with a toasted Reblochon
and truffle sandwich

€ 22.50

**Ceviche de coquilles Saint-Jacques aux huîtres pochées prises en gelée,
caviar Sevruga, tempura de citron et ciboulette**

*Ceviche van Sint Jakobsmosselen met gepocheerde oesters in gelei, Sevruga kaviaar,
tempura van citroen en bieslook*

Ceviche of scallops with poached oysters set in aspic jelly, Sevruga caviar,
lemon tempura and chives

€ 35.00

**Salade garnie de langue de veau confite en graisse d'oie, cèpes
et vinaigrette crémeuse à l'ail et aux anchois**

*Salade met in ganzenvet gekonfijte kalfstong, eekhoortjesbrood
en romige dressing van knoflook en ansjovis*

Salad with calf's tongue preserved in goose fat, ceps and creamy garlic and anchovy dressing

€ 25.00

Filet de selle de cerf mariné et fumé et sa salade de panais, topinambour et cornichons du bocal

*Gemarineerde en gerookte hertenrugfilet met salade van pastinaak,
aardpeer en ingemaakte cornichons*

Marinated and smoked fillet of venison saddle with a salad of parsnip,
Jerusalem artichoke and preserved gherkins

€25.00

Caviar Sevruga et sa garniture aux blinis (le gramme)

Sevruga kaviaar, geserveerd met blini's en garnituur (per gram)

Sevruga caviar served with blinis and garnish (per gramme)

€5.00

Les Entrées Chaudes

**Croquettes de morue salée, pomme de terre et belons, sauce crémeuse
aux jeunes poireaux et caviar Sevruga**

*Kroketjes van gezouten kabeljauw, aardappel en belon oesters, romige saus van jonge prei
en Sevruga kaviaar*

Croquettes of salted cod, potato and Belon oysters, creamy young-leek sauce and Sevruga caviar
€32.50

Coquilles Saint-Jacques grillées à la piperade, oeuf poché et tempura de seiche

Gegrilde Sint Jakobsmosselen met piperade garnituur, gepocheerd ei en tempura van inktvis
Grilled scallops with piperade garnish, poached egg and squid tempura

€27.50

Potage de lentilles à la crème fraîche garni de colvert et de truffe hachés à la mousse d'ail

Romige soep van linzen en crème fraîche met gehakt van wilde eend en truffel, schuim van knoflook
Lentil and crème fraîche soup with minced mallard and truffle, mousse of garlic

€22.50

**Foie gras d'oie poêlé en cocotte flambé au cognac, cannelloni de céleri-rave,
dés de rognon de veau et truffe**

*Gebakken ganzenlever en cocotte geflambeerd met Cognac, canneloni van knolselderij,
blokjes kalfsnier en truffel*

Sautéed goose foie gras en cocotte flambéed with cognac, celeriac cannelloni,
diced calf's kidney and truffle

€ 30.00

La Mer

Turbot et truffe enrobés de spaghetti de pomme de terre, côtes de blette, léger jus de veau

Tarbot met truffel verpakt in spaghetti van aardappel met gestoofde snijbiet en lichte kalfsjus

Turbot and truffle wrapped in potato spaghetti, stewed chard and veal sauce

€37.50/€57.50

**Saint-Pierre glacé garni de carottes Bretonnes, polenta frite,
sauce aux artichauts et au beurre noisette**

*Geglanceerde zonnevis met Bretonse wortel, gefrituurde polenta en
saus van artisjok met gebruikte boter*

Glazed John Dory served with Breton carrots, deep-fried polenta
and artichoke sauce with noisette butter

€30.00/ €45.00

**Coquilles Saint-Jacques à la plancha enrobées de lard du Perrier,
endives braisées et champignons**

*Drooggebakken Sint Jakobs mosselen, omwikkeld met du Perrier spek,
gesmoorde witlof en paddestoelen*

Dry-sautéed scallops wrapped in du Perrier bacon and served with braised chicory and mushrooms

€27.50/€42.50

**Filet de sandre à la tête de veau fondue, ‘risotto’ de pomme de terre,
salsifis et coulis de homard**

Snoekbaarsfilet met gesmolten kalfskop, ‘risotto’ van aardappel, schorseneren en kreeftencoulis

Pikeperch fillet with melted calf’s head, potato ‘risotto’, salsify and a lobster coulis

€25.00/ € 37.50

La Terre

**Pigeonneau d'Anjou grillé au charbon de bois, poivron rouge,
sauce au maïs et salade de haricots verts garni de cuisses confites**

*Op houtskool gegrilde Anjou duif met rode paprika en maissaus,
gekonfijte boutjes met haricots verts salade*

Anjou pigeon grilled over charcoal, red pepper and a maize sauce,
French bean salad with a confit of the legs

€40.00

Filet de veau poché aux cannelloni de son ris, aubergine et pignons, sauce crémeuse au cari

*Gepocheerde kalfshaas met een cannelloni van zwezerik, aubergine
en pijnboompitjes, romige kerriesaus*

Poached veal fillet with it's cannelloni of sweetbreads, aubergine
and pine nuts and a creamy curry sauce

€37.50

**Côte de boeuf Irlandais, pomme de terre frite à la moelle et à l'ail, jus de rôti au vinaigre de Banyuls et
tomate confite (2 personnes)**

*Ierse côte de bæuf, gefrituurde aardappel met merg en knoflook, braadjus met Banyuls azijn
en gekonfijte tomaat (2 pers)*

Rib of Irish beef and deep-fried potato with marrow and garlic, roasting juices
with Banyuls vinegar and preserved tomato (serves 2)

€37.50

**Filet de râble de lièvre du polder et son boudin noir, topinambour dauphine
et chou rouge étuvé aux figues**

*Hazenrugfilet uit de Beemster met eigen bloedworst, dauphine van aardpeer
en gestoofde rode kool met vijgen*

Fillet of hare saddle from the polder with its own black pudding, dauphine of Jerusalem artichoke
and braised red cabbage with figs

€37.50

Suprême de faisan poché, foie gras d'oie et trompettes-de-la-mort, purée de marrons et chou vert

Gepocheerde fazantenborst met ganzenlever en trompette-de-la-mort, kastanjepuree en groene kool
Poached pheasant breast with goose foie gras and horns of plenty, chestnut purée and green cabbage

€42.50

**Perdreau gris préparé en feuille de vigne aux choux de Bruxelles poêlés au lard,
petites galettes de pomme de terre et jus de perdreau**

*Grijze patrijs bereid in druivenblad met gebakken spruitjes in spek,
aardappelkoekjes en jus van patrijs*

Grey partridge prepared in vine leaf and served with Brussels sprouts sautéed in bacon,
potato biscuits and partridge jus

€52.50

Menu Gourmet

Menu Gourmet, menu à cinq services changeant tous les jours

Menu Gourmet, dagelijks wisselend 5 gangen menu

Menu Gourmet, daily changed 5-course menu

Menu € 85,00

Vins / Wines / Wijnen € 57,50

Fromages et desserts

Votre choix du chariot de fromages fermiers affinés par Monsieur Antony, Vieux-Ferrette France
Uw keuze van de kaaswagen met boerenkazen, geaffineerd door Dhr. Antony, Vieux-Ferrette Frankrijk
Your choice from the cheese trolley with farmhouse cheeses aged by Mr. Antony, Vieux-Ferrette France
€20.00

Feuilleté à la cannelle à la pomme poêlée, parfait à la vanille et sauce caramel au beurre fermier salé
Kaneelbladerdeeg met gebakken appel, vanilleparfait en karamelsaus met gezouten boerenboter
Cinnamon puff pastry with sautéed apple, vanilla parfait and caramel sauce with salted farmhouse butter

Choix de crèmes glacées et de sorbets du jour
Uw keuze uit vers gedraaid room- en sorbetijs
Your choice of fresh ice creams and sorbets

Ananas glacé aux épices, couscous au café et crème glacée au chocolat Pur Caraïbe
Met specerijen geglacerde ananas, koffie-couscous en roomijs van pure Caraïbe chocolade
Pineapple glazed with spices, coffee-couscous and Pur Caraïbe ice cream

Mousse de marrons à la crème de whisky, beignets de poire et crème glacée aux pruneaux pochés
Mousse van kastanjes met een cremeux van whisky, perenbeignets en roomijs van gewelde pruimen
Chestnut mousse with whisky cream, pear fritters and ice cream made with poached prunes

Soufflé au punch de fruits exotiques, son sorbet au Darjeeling First Flush et salade de fruits frais
Soufflé van exotisch fruit punch met een sorbet van Darjeeling First Flush en verse fruit salade
Soufflé of exotic fruit punch with a Darjeeling First Flush sorbet and a fresh fruit salad

Pamplemousse mariné au gingembre et au porto blanc, ruche de meringue et crème de vinaigre balsamique
In gember en witte port gemarineerde grapefruit met een bijenkorf van eiwitschuim en aceto balsamico crème
Grapefruit marinated with ginger and white port, served with a beehive of meringue and balsamic vinegar cream

Tartelette au chocolat chaude, ganache de spéculos, compote de mangue et crème glacée vanillée
Warm chocoladetaartje met een speculaasganache, mangocompote en vanille roomijs
Chocolate tartlet served warm with spéculos ganache, mango compote and vanilla ice cream

€ 17.50

Les Vins des Dessert

Coup de Coeur du Sommelier

Vin Santo 1999, Falchini

Moscato d'Asti 2004, I Vignaioli di Santa Stefano

Eiswein PMC 2001, Neusiedlersee

Vin Cuit S.A. Domaine les Bastides

Château Guiraud 1er Cru Classé 1995, Sauternes

Symphonie de Novembre 2002, Jurançon

Don PX, Gran Reserva 1971, Montilla Moriles

Menu Prestige

**Salade garnie de langue de veau confite en graisse d'oie, cèpes
et vinaigrette crémeuse à l'ail et aux anchois**

*Salade met in ganzenvet gekonfijte kalfstong, eekhoortjesbrood
en romige dressing van knoflook en ansjovis*

Salad with calf's tongue preserved in goose fat, ceps and creamy garlic and anchovy dressing
Savigny-les-Beaune 1er Cru 1999, Chandon de Briailles

Coquilles Saint-Jacques grillées à la piperade, un oeuf poché et tempura de seiche

Gegrilde Sint Jakobsmosselen met piperade garnituur, gepocheerd ei en tempura van inktvis

Grilled scallops with piperade garnish, a poached egg and squid tempura

Vernaccia 'Carato' 2001, Montenedoli

Turbot et truffe enrobés de spaghetti de pomme de terre, côtes de blette, léger jus de veau

Tarbot met truffel verpakt in spaghetti van aardappel met gestoofde snijbiet en lichte kalfsjus

Turbot and truffle wrapped in potato spaghetti, stewed chard and veal sauce

Châteauneuf-du-Pape 2000, Delas

Perdreau gris préparé en feuille de vigne aux choux de Bruxelles poêlés au lard et jus de perdreau

Grijze patrijs bereid in druivenblad met gebakken spruitjes in spek en jus van patrijs

Grey partridge prepared in vine leaf and served with Brussels sprouts sautéed in bacon and partridge jus

Château Giscours 1999, Margaux

Votre choix du chariot de fromages fermiers affinés par Monsieur Antony, Vieux-Ferrette France

Uw keuze van de kaaswagen met boerenkazen, geaffineerd door Dhr. Antony, Vieux-Ferrette Frankrijk

Your choice from the cheese trolley with farmhouse cheeses

aged by Mr. Antony, Vieux-Ferrette France

Coup de Coeur du Sommelier

**Pamplemousse mariné au gingembre et au porto blanc, ruche de meringue
et crème de vinaigre balsamique**

In gember en witte port gemarineerde grapefruit

met een bijenkorf van eiwitschuim en aceto balsamico crème

Grapefruit marinated with ginger and white port and served

with a beehive of meringue and balsamic vinegar cream

Symphonie de Novembre 2002, Jurançon

Menu € 95,00 / Arrangement de vins € 65,00

Menu La Rive

**Ceviche de coquilles Saint-Jacques aux huître pochée prise en gelée,
caviar Sevruga, tempura de citron et ciboulette**

*Ceviche van Sint Jakobsmosselen met gepocheerde oester in gelei,
Sevruga kaviaar, tempura van citroen en bieslook*

Ceviche of scallops with poached oyster set in aspic jelly, Sevruga caviar, lemon tempura and chives
Rueda 2004, José Pariente

Filet de sandre à la tête de veau fondue, 'risotto' de pomme de terre, salsifis et coulis de homard

Snoekbaarsfilet met gesmolten kalfskop, 'risotto' van aardappel, schorseneren en kreeftencoulis

Pikeperch fillet with melted calf's head, potato 'risotto', salsify and a lobster coulis

Zöbinger Heiligenstein 2002, Bründlmayer

**Saint-Pierre glacé garni de carottes bretonnes, polenta frite
et sauce aux artichauts et au beurre noisette**

*Geglaceerde zonnevis met Bretonse wortel, gefrituurde polenta
en saus van artisjok met gebruikte boter*

Glazed John Dory served with Breton carrots, deep-fried polenta
and artichoke sauce with noisette butter

St. Aubin 1er Cru 2001, Marc Morey

**Filet de râble de lièvre du polder et son boudin noir, topinambour dauphine
et chou rouge étuvé aux figues**

*Hazenrugfilet uit de Beemster met eigen bloedworst, dauphine van aardpeer
en gestoofde rode kool met vijgen*

Fillet of hare saddle from the polder with its own black pudding, dauphine of Jerusalem artichoke
and braised red cabbage with figs

Château Laffitte-Teston 2001, Madiran

**Foie gras d'oie poêlé en cocotte flambé au cognac, cannelloni de céleri-rave,
dés de rognon de veau et truffe**

*Gebakken ganzenlever en cocotte geflambeerd met Cognac, cannelloni van knolselderij,
blokjes kalfsnier en truffel*

Sautéed goose foie gras en cocotte flambéed with cognac, celeriac cannelloni,
diced calf's kidney and truffle

Badia a Passignano 1999, Chianti

Votre choix du chariot de fromages fermiers affinés par Monsieur Antony, Vieux-Ferrette France

Uw keuze van de kaaswagen met boerenkazen, geaffineerd door Dhr. Antony, Vieux-Ferrette Frankrijk

Your choice from the cheese trolley with farmhouse cheeses

aged by Mr. Antony, Vieux-Ferrette France

Coup de Coeur du Sommelier

Ananas glacé aux épices, couscous au café et crème glacée au chocolat Pur Caraïbe

Met specerijen geglaceerde ananas, koffie couscous en roomijs van pure Caraïbe chocolade

Pineapple glazed with spices, coffee couscous and Pur Caraïbe ice cream

Eiswein PMC 2001, Neusiedlersee

Menu € 110,00 / Arrangement de vins € 79,00

Welkomst Cocktails

Royal Amstel Breeze

Een droge Champagne met peachtree, aardbeisiroop
€ 13,50

Champagne Cocktail

Champagne met een suikerklontje, angustora en citroen schilletje
€ 13,50

Kir Royal

Champagne met crème de Cassis
€ 13,75

Alcohol-vrije Welkomst Cocktails

Amstel Sunny Light

Jus d'orange, ananassap en passievrucht
€ 8,20

Yellow Submarine

Jus d'orange, citroen en grenadine
€ 8,20

Happy Driver

Jus d'orange, pêche en grenadine
€ 8,20

Shirley Temple

Ginger-ale, grenadine, kersen en citroen
€ 8,20

Virgin Mary

Tomatensap, citroensap, zout, tabasco en worcester
€ 8,20