

BISTRO
Le Soir
september 2020.

Aperitief; Crémant du Jura, heerlijk sprankelend € 6,50

Vitello tonato,
Tonijn crème met op lage temperatuur gegaard kalfsvlees afgedekt met een laagje
krokante groentes aangemaakt met witte truffelolie en balsamico
Bachero, verdichio,
of
Terrine van eendenlever met appelcompote, brioche broodje en gecarameliseerde vijg
Muscat Tradition 2017, Elzas, Domaine Schoffit
of
Carpaccio van rund met truffelmayonaise, pijnboompitjes, Parmezaanse kaas en sla
Pinot grigio, Klaus Lentsch, Alto Adige, Italie, 2018
Of
Gerookte zalm op een bedje sla met whiskysaus en kervel
Marsanne, la pinada

~

Krokant gebraden tamme boerderij-eend met appel, tijm en broccolipuree
Salice salentino, Puglia, Appolonio, 2015

~

Saltimboca; kalfslende met salie en serranoham, risotto, eigen jus en witlof
Barbera, Piemonte, Tenuta del Melo, DOC, 2018
of
Gebakken zeebaarsfilets met botersaus, gepofte babytomaat en peultjes
Jura, Chardonnay

~

Limoncello tiramisu met witte en pure chocolademousse
Banuyls
of
kaasplankje bestaande uit 5 soorten geaffineerde kazen uit binnen en buitenland van
Fromagerie Guillaume met noten en zoetheid
Kopke port, 10 years old tawny

3-gangen € 39,50
4-gangen € 45,00

Wijnarrangement:

3-gangen € 17,50 p.p.
4-gangen € 23,00 p.p.

Bob-arrangement ½;

3-gangen € 9,50 p.p.
4-gangen € 12,50 p.p.