

# Pour les Groupes

Maak voor uw hoofdgerecht een keuze uit een vlees, vis of vegetarisch om samen te delen.

Onze hoofdgerechten worden standaard geserveerd met pommes frites, salade verte en courgettes croquantes.

## Plateau voor

Carpaccio met truffeldressing, dun gesneden entrecote met sesam, gebakken gamba's met komkommer-dragonijs en een tarte tatin van paarse wortel.

## Côte de Boeuf (500 gram)

Côte de boeuf is het ribstuk van het rund. Het is een mals, dooraderd vlees en dankt zijn smaak mede aan het op het been rijpen en bereiden.

In combinatie met eendenleverkrullen, truffeljus en gebakken zilveruitjes is dit het ideale gerecht om samen te delen.

## Zeebaars (hele vis)

Zeebaars is een delicate vis met een pure en milde smaak. De vis leent zich goed om te bakken en dan het liefst op de huid.

Geserveerd met citroenboter, gepofte knoflook uit de oven en lichte dijonmosterdmayo.

## Wellington (vegetarisch)

Wellington is van origine een klassiek vleesgerecht, maar daar hebben wij een eigen twist aan gegeven.

Gebakken pasinaak, oerpeen, knolselderij, camembert in bladerdeeg uit de oven.

## Plateau na

Huisgemaakte tarte au citron, tarte au chocolat en tarte aux framboises. Geserveerd met een bolletje vanille ijs en warme chocoladesaus.