

# NOIR

## PLATS & PETIT

<b>Fromage Petit/Grand</b>	<b>12,5/16,5</b>
3 of 5 verschillende kazen met huisgemaakte piccalilly en eigen abrikozenbrood	
<b>Charcuterie Petit/Grand</b>	<b>11,5/14,5</b>
3 of 5 soorten vleeswaren met cornichons en stokbrood	
<b>Chocoladeplank</b>	<b>11,5</b>
Verschillende soorten harde pure chocolade	
<b>Brood</b>	<b>3,5</b>
Desembrood met gezouten citroenboter	
<b>Rillettes van varken</b>	<b>5</b>
Langzaam gegaard schouderstuk en nek van varken met canapés	
<b>Lardo</b>	<b>4</b>
Huisgepekeld buikvet van het varken, flinterdun gesneden	
<b>Rillettes van kabeljauw</b>	<b>5</b>
Langzaam gegaarde kabeljauw met ingelegde groenten	
<b>Sardines in blik</b>	<b>6</b>
Met tomatensaus en canapé	
<b>Cashewkaas</b>	<b>4</b>
Kaas gemaakt van cashewnoot gerold in sesamzaad en kruiden	
<b>Schorseneer</b>	<b>4</b>
Espuma van schorseneer met krokante schorseneer	

## Entree **8**

<b>Buikspek</b>	
Met krokante witte ui en zuurkool gegaard in ganzenvet	
<b>Salade eendenlever</b>	
Met gebakken appel, cornichon en canapé	
<b>Mosselen en kokkels 'en croute'</b>	
Gegaard met witte wijn in de schelp en broodkruim	
<b>Makreel</b>	
Millefeuille van gebakken makreel en antiboise	
<b>Tweemaal prei</b>	
Geblakerd in beurre noisette met hazelnoot en als vichysoisse met alfalfa	
<b>Knolselder</b>	
Gestoofd en daarna gebakken met beluga linzen, zeekraal en pastinaak.	

## GRAND

19,5

### Eendenborst

Met sinaasappeljus, pommes paille, zoete aardappelpuree en gegrilde witlof

### Ossenstaart

In eigen jus, knolselder-peterselie mousseline, schorseneer en topinamboer chips

### Snoekbaars

Met beurre blanc, oerpeen, salade van truffelaardappel en winterpostelein

### Rogvleugel

Met beurre noir, kappertjes, hasselback aardappel, geroosterde venkel

### Bloemkool

Geroosterd met hazelnoot, rozeval, ingelegde biet, rucola, gefermenteerde blauwe bes en salsa verde

### Paddestoelen hachee

Met gepofte knolselder, rode kool, zonnebloem- en pompoenpitten en beignet van prei

### Frites met huisgemaakte mayonaise

3,5

## DESSERT

6,5

### Taart

Taart van de dag

### Poire Belle Hélène

Peer met chocolade saus en vanille parfait

### Rijstepap

Met boter, appel en merengue

### Fromage Petit/Grande

3 of 5 soorten kaas met huisgemaakte piccalilly en eigen abrikozenbrood

12,5/16,5

### Chocoladeplank

Verschillende soorten harde pure chocolades

11,5

**Voor groepen groter dan zeven personen werken wij met een iets aangepast menu om de kwaliteit te kunnen blijven bieden waar we voor staan.**