LE FRENCH CAFÉ

3-GANGEN MENU - 49,5 p.p.
4-GANGEN MENU - 59,5 p.p.
5-GANGEN MENU - 72,5 p.p.

ENTRÉES

PÂTÉ DE CAMPAGNE
met foie en mosterdfruit

ou

POIREAUX VINAIGRETTE «V»
prei met vinaigrette, geconfijte mosterd, kappertjes en ei

PLAT INTERMÉDIAIRE

bij 4- en 5-gangen

BISQUE
klassieke schaaldierensoep van strandkrab

ou

BRIOCHE AUX GIROLLES «V»
brioche met duxelles, gebakken cantharellen, cremé van zwarte knoflook en truffel

PLAT PRINCIPAL

CANARD SAUVAGE
wilde eend met pomme Anna, knolselderij, cavolo nero, spek en rodewijnjus

ou

CÉLERI-RAVE RÔTI «V»
gepofte knolselderij met groene kruidenkorst en dragon beurre blanc

FROMAGE

bij 5-gangen

ASSIÈTTE DE FROMAGES
selectie Franse kazen van De Kaaskamer van Amsterdam

DESSERT

STICKY TOFFEE MADELEINE
geserveerd met rum-rozijnenijs

WIJN ARRANGEMENT
3-gangen - 29
4-gangen - 38,5

ALLERGIEËN OF SPECIALE DIEETWENSEN?
LAAT HET ONS WETEN.

LE FRENCH CAFÉ

3 COURSE MENU - 49,5 p.p.
4 COURSE MENU - 59,5 p.p.
5 COURSE MENU - 72,5 p.p.

ENTRÉES

PÂTÉ DE CAMPAGNE
with foie and mustard fruits

ou

POIREAUX VINAIGRETTE «V»
leek vinaigrette, confit mustard, capers and egg

PLAT INTERMÉDIAIRE

with 4 and 5 courses

BISQUE
classic shellfish soup of shore crab

ou

BRIOCHE AUX GIROLLES «V»
brioche with duxelles, chanterelles, cream of black garlic and truffle

PLAT PRINCIPAL

CANARD SAUVAGE
wild duck with pomme Anna, celeriac, cavolo nero, bacon and red wine jus

ou

CÉLERI-RAVE RÔTI «V»
roasted celeriac with herb crust and tarragon beurre blanc

FROMAGE

with 5 courses

ASSIÈTTE DE FROMAGES
selection of French cheeses from 'De Kaaskamer van Amsterdam'

DESSERT

STICKY TOFFEE MADELEINE
served with rum raisin ice cream

WINE ARRANGEMENT
3 courses - 29
4 courses - 38,5

ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS? LET US KNOW.