

## Mes entrées froides

### Mijn koude voorgerechten

Le cocktail de crevettes de homard au fine Champagne et aux fleurs de Hemerocallis.

Cocktail van kreeftgarnaal, de mooiste en lekkerste garnaal, die ik vertroetel met een zachte deken van Cognac en een roomsaus geparfumeerd met de daglelie "specie".

**€12,50**

---

Le carpaccio de saumon sauvage parfumé aux fleurs d'aneth et de framboises.

Carpaccio van wilde zalm welke ik marineer met lavendelhoning en verwen met een zachte dressing van dille en frambozenbloesem.

**€12,50**

---

Le carpaccio de filet pur avec une vinaigrette aux noix exotiques et aux fleurs de thym.

Carpaccio van rundfilet met een geraffineerde elegante vinaigrette van noten en tijmblaesem.

**€12,50**

---

Le pâté de foie d'oie gras du Périgord parfumé à la rose "New Dawn", préparé d'une manière artisanale en cocotte artistique.

Verse huisbereide ganzenleverpaté van de fijnste Franse biologische lever "La Lande", welke ik alleen parfumeer met wintertruffel uit de Périgord, champagne en de roos "New Dawn". Artisaanaal bereid in een artistiek kopje. Ik serveer deze met een saus van vanille.

**€17,50**

***Een tevreden gast is goud in de kast.***

## Mes entrées chaudes Mijn warme voorgerechten

La surprise d'anguille fumée. Je suis fier de la grande surprise "Maître Pierre".

Palingsurprise "Pierre", waar ik trots op ben.

**€17,50**

---

Le demi homard à la Thermidor. Je l'accompagne avec une sauce de framboises, de Champagne rosé et de l'églantine « Rosa Rubiginosa ».

Halve kreeft à la Thermidor. Mijn trots, bereid met een lichte amandelsaus en Emmentaler kaas. Krokant gebakken en verwend met een saus van framboos, Champagne en roos.

**€25,00**

---

Les gambes préparées au four avec une sauce aux fleurs d'épices.

Verse gamba's van topkwaliteit welke ik verwen met fijne kruiden, saffraan en sjalot. Geheel geprepareerd en bereid in de oven met een hemelse saus van bloesems.

**€17,50**

---

***"Als je wilt eten als een soldaat, kom dan bij mij", zei Napoléon, "Maar als je wilt eten als een keizer, ga dan naar "La Fleur".***

## Mes grosses pièces de poissons Mijn hoofdgerechten vis

Le filet de flétan avec une sauce hollandaise

Eén van de mooiere soorten platvissen is de heilbot. Ik serveer hem absoluut graatloos. Een boterwitte filet met een lichte hollandaise saus geparfumeerd met de winterjasmijn.

**€25,00**

---

Le filet de saumon légèrement fumé avec une sauce de framboises et d'Orchidée du bois.

Zeer licht gerookte en gebraseerde zalm. Voor een avontuurlijke suggestie deze wat meer rijkelijk soepele zalm, welke ik alvorens te braiseren even licht rook boven een vuurtje van Orchidéeblaadjes uit het tropisch regenwoud, samen met een saus van rosé Champagne en verse framboosjes. Een hemels genot.

**€25,00**

---

Le demi homard à la Thermidor parfumé de l'églatine « Rosa Rubiginosa ».

Halve kreeft Thermidor, mijn trots. Ik maak een variatie op het bekende klassieke gerecht bereid met een geraffineerde amandelsaus, truffel en Emmentalerkaas. Bak hem lekker krokant en verwen hem met een saus van Champagne, framboos, roos en dille bloesem. Uit respect serveer ik hem het liefst zonder garnituur.

**€27,50**

***Er is geen oprechter liefde, dan liefde voor lekker eten.***

## Mes grosses pièces de viande, de volaille Mijn hoofdgerechten vlees, gevogelte

L'entrecôte marbrée de 300 grammes avec une sauce aux poivres verts.

Spelen met vuur!! Voor de stoere vlees liefhebber! Een krachtig gegrilde rib-eye. Een speciaal gerijpte met vet dooraderde entrecôte van een uitzonderlijke kwaliteit van het biologisch Ierse rund. Maar liefst 300 gram. Verwend met een stoere saus van verse groene pepertjes.

27,50

---

Le tournedos sous un chapeau de fromage Gorgonzola avec une sauce au vin rouge.

100% Biologisch pure jonge Hereford rund, tournedos onder een hoedje van Gorgonzola kaas met een rode wijn saus

29,50

---

Le tournedos. Vous pouvez choisir entre une sauce au vin rouge ou une sauce aux poivres verts.

100% Biologisch pure jonge Hereford rund, tournedos.  
Welke saus wenst u? Een rode wijn saus of een saus met verse groene pepertjes?

27,50

---

L'entrecôte de veau rosé sauté avec une sauce demi glace parfumé de Champagne rouge et de chocolat de Callebaut.

Kalfsentrecôte, rosé kalfsvlees van 100% biologisch gekweekt scharrelkalf, met een zeer fijne saus van rode Champagne, welke ik licht chocolateer met de fijnste Callebaut chocolade. Een combinatie welke U éénmaal in Uw leven gegeten moet hebben.

25,00

---

Le filet de caneton biologique farci de viande de veau, de noix et de pommes avec une sauce de mûres et de Champagne rouge.

Filet van het jonge biologisch gekweekte vrouwtjes eend gevuld met kalfsvlees, pistachenoten en appel, verwend met een fluweelzachte saus van verse braam en rode Champagne.

25,00

## Mes desserts Mijn nagerechten

Le dessert.....rafraîchissant, léger et fruité.

It's summertime sumertime sum sum summertime.....verfrissend luchtig vruchten dessert.  
9,00

Wijntip: een glaasje rode dessertwijn Recioto 6,90  
een glaasje dessertwijn rosé San Jacopo 6,90

---

Le parfait glacé fait de l'églantine « Rosa Rubiginosa » .

Exclusief ijsparfait gemaakt van de eetbare roos "Rosa Rubiginosa", welke ik in 1976 in dienst van Hare Majesteit Koningin Juliana voor het eerst maakte ter ere van een officieel staatsbezoek van het Spaanse Koningspaar.

9,00  
Wijntip: een glaasje Muscat de Beaumes de Venise 6,90

---

Le dessert glacé du chef.

Huisgemaakt ijsparfait. Afhankelijk van het humeur van de Chef ( dat is eigenlijk altijd goed) kiest hij zijn smaak. Laat u verrassen !

9,00  
Wijntip: een glaasje rode dessertwijn Recioto 6,90  
een glaasje dessertwijn rosé San Jacopo 6,90

***Het leven is kort, eet het dessert eerst.***





