



Aperitieven

- €21 Pol Roger, reserve, brut
- €25 Legras & Haas, Blanc de blancs, extra brut
- €26 Pommery Apanage rosé, brut
- €15 Sobre, Holy hibiscus
- €16 Sobre, Woodpepper

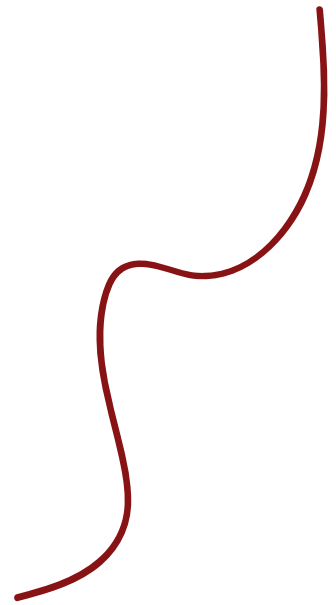
FRANQ's amuses

Beuling / Pistache / Boerejongens

Pompoen / Earl Grey / Kastanje

Vesper martini "shaken not stirred"

Meesterlijke ham / Veenbes





€110

Ontdekkingskluis

Sint-Jakobsnoten uit Dieppe met aardpeer en vlierbes

Vinaigrette van rode kool en chocolade

Heilbotfilet gepocheerd in kokosmelk

Saus van winterprei en plankton, pastinaak met colombo en pistache

Fazant "Albufeira"

Witloof gegratineerd met merg, knolselder en pommes dauphine

Goudreinet / Tonka / Kweeper / Gezouten karamel

Extra toe te voegen aan het menu

€65 Irish mór oesters licht gepocheerd

Schorseneer, kervel en Imperial Persian caviar & Dry aged caviar

€19 Discover Comté AOP uit de Jura

Geaffineerd door kaasmeester "Van Tricht"

€20 Soufflé van Guanaja 70%

Cassis en Lindemans kriek





90 minute lunch

€48.5

Van woensdag tot en met vrijdag
serveren wij 's middags
een 2 gangen lunchmenu

inclusief een plaats in onze parking aan gereduceerd tarief €14 €10

À la carte

Alle gerechten zijn ook verkrijgbaar als
à la carte gerecht in aangepaste portie.

Sint-Jakobsnoten / €46

Irish mór oester / €65

Heilbot / €58

Fazant / €58

Discover Comté / €19

Goudreinet / €18

Soufflé / €20

Bent u allergisch of intolerant aan bepaalde voedingsstoffen,
stel ons op de hoogte. De samenstelling van onze gerechten kan wijzigen.





Aperitifs

- €21 Pol Roger, reserve, brut
- €25 Legras & Haas, Blanc de blancs, extra brut
- €26 Pommery Apanage rosé, brut
- €15 Sobre, Holy hibiscus
- €16 Sobre, Woodpepper

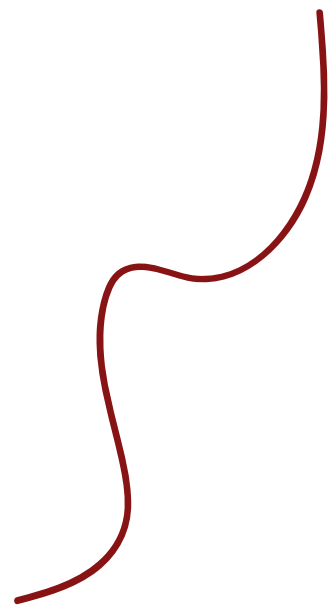
FRANQ's amuses

Blood sausage / Pistachio / Preserved raisins

Pumpkin / Earl Grey / Chestnut

Vesper martini "shaken, not stirred"

Masterly ham / Cranberry





€110

Discover the Vault

Dieppe scallops with Jerusalem artichoke and elderberry

Red cabbage and chocolate vinaigrette

Halibut fillet poached in coconut milk

Winter leek and plankton sauce, parsnip with colombo and pistachio

Pheasant "Albufeira"

Gratinated endive with bone marrow, celeriac, and pommes dauphine

Golden apple / Tonka / Quince / Salted caramel

Additional menu options

€65 Irish mór oysters lightly poached

Salsify, chervil, Imperial Persian caviar & Dry-aged caviar

€19 Discover Comté AOP from the Jura

Matured by cheese master "Van Tricht"

€20 Guanaja 70% soufflé

Cassis and Lindemans kriel





90 minute lunch

€48.5

From Wednesday to Friday
we offer a 2-course lunch menu
in the afternoon

including a space in our parking at a reduced rate €14 €10

À la carte

All dishes are also available à la carte in adjusted portions.

Scallops / €46

Irish mór oyster / €65

Halibut / €58

Pheasant / €58

Discover Comté / €19

Golden Apple / €18

Soufflé / €20

If you have any allergies or intolerances, please inform us.

The composition of our dishes may change.





Apéritifs

- €21 Pol Roger, reserve, brut
- €25 Legras & Haas, Blanc de blancs, extra brut
- €26 Pommery Apanage rosé, brut
- €15 Sobre, Holy hibiscus
- €16 Sobre, Woodpepper

Amuse-Bouches de FRANQ

Boudin noir / Pistache / Raisins confits

Potiron / Earl Grey / Châtaigne

Vesper martini "secoué, pas remué"

Jambon de maître / Canneberge





€110

Coffre de Découverte

Noix de Saint-Jacques de Dieppe avec topinambour et sureau

Vinaigrette au chou rouge et chocolat

Filet de flétan poché dans du lait de coco

Sauce de poireaux d'hiver et plancton, panais au colombo et pistache

Faisan "Albufeira"

Endive gratinée à la moelle, céleri-rave et pommes dauphine

Pomme / Tonka / Coing / Caramel salé

Options supplémentaires

€65 Huîtres Irish mór légèrement pochées

Salsifis, cerfeuil et caviar Imperial Persian & Caviar vieilli à sec

€19 Découvrez le Comté AOP du Jura

Affiné par le maître fromager "Van Tricht"

€20 Soufflé au Guanaja 70 %

Cassis et krik Lindemans





Déjeuner en 90 minutes

€48.5

Du mercredi au vendredi

nous proposons un menu déjeuner

de 2 plats

avec une place de parking incluse à un tarif réduit €14 €10

À la carte

Tous les plats sont également disponibles à la carte en

portions ajustées.

Noix de Saint-Jacques / €46

Huîtres Irish mór / €65

Flétan / €58

Faisan / €58

Découvrez le Comté / €19

Pomme / €18

Soufflé / €20

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez en informer.

La composition de nos plats peut changer.

