

Louis de Funes:

“la Bouche, la Main et le verre de Vin”
C'est la trinité gastronomique de la Trinité.”

Heerlijk eten, wijn per glas en dineren in goed gezelschap.
Dat is de gastronomische drie eenheid van la Trinité!

APÉRO BITES

Oester *Huîtres* natuur per stuk

Macaron Foie-Rero-Rocher

LUNCH

amuses / 2 plats 49

amuses / 3 plats 59

De lunch is samengesteld seizoensgebonden
op basis van inspiratie van de chef.

ALL-IN ervaring 89

niet op zaterdagavond en feestdagen

amuses / 3 plats incl. brut rosé, 2 wijnen, water en koffie
incl. brut rosé, 2 vins sélectionnés, l'eau et café
Non disponible le samedi soir, ni les jours fériés.

Alleen kritische diëten worden verwerkt mits op voorhand gemeld.
Menukeuze is per tafel. Menu is geserveerd zoals bedoeld.

Toute adaptation du menu entraîne un supplément.
Le choix du menu se fait par table. Le menu ne peut être modifié.

Het restaurant sluit tussen 16-18h en diner 23.30h.

LA BOUCHE, LA MAIN..... 84
met/*avec* foie gras signature 104

Bapao veggie bun
Croustada Baba Ganoush
Focaccia

Souvenirs du Sud
artisjok – rundertartaar - hummes

-
Tartelette - Hollandse garnaaftjes
Champagne mousseline

-
Foie gras 'Huize Mitteault' chefs' signature
Pineau de Charentes

-
Woodfired BBQ vis of vlees van de dag
beukenzwam - wortel

-
Pêche Melba 'Escoffier 1892' & Framboos

-
Mignardise van het huis

TOTALE BELEVING BIJ UW MENU

✦ Caviar Impérial 10gr & blini	suppl
✦ Foie gras chefs' signature	suppl
🧀 Kaas gerecht	suppl
Kaas i.p.v. dessert	suppl

.... ET LE VERRE DE VIN 

wijn per glas / *par verre* vanaf 9,50