

French Night Menu

Glass of Palmer 'La Reserve' Brut, with appetizers
Verre de Palmer 'La Reserve' Brut, avec amuse-bouche
Glas Palmer 'La Reserve' Brut, met versnaperingen



Confit tomatoes, Brillat Savarin cremeaux, shallot compote and mulberries
Tomates confites, crèmeux de Brillat-Savarin, compotée d'échalotes et mûres
Gekonfijte tomaten, romige Brillat-Savarin, sjalottencompote en moerbeien

E. Boeckel | Riesling Réserve AOC Alsace, France | Riesling



Seared red tuna, sauce gribiche, smoked eel and San Marzano tomatoes
Thon rouge juste saisi, sauce gribiche, anguille fumée et tomates San Marzano
Kort geschroeide rode tonijn, gribichesaus, gerookte paling en San Marzano-tomaten

Paul Jaboulet Aîné, Rhône, France | Viognier



Duck Breast with Orange & Grand Marnier Reduction and caramelized endives
Magret de canard, réduction à l'orange et au Grand Marnier, endives caramélisées
Eendenborst met sinaasappel- en Grand Marnier-reductie, gekaramelliseerde witlof

Château Malartic-Lagravière | Pessac-Léognan 2016 | AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France



Tarte Tatin in textures with Calvados caramel and crispy puff pastry
Tarte Tatin en textures, caramel au Calvados et feuilletage croustillant
Tarte Tatin in verschillende texturen, Calvados-karamel en krokant bladerdeeg



THE
DOMINICAN
BRUSSELS