

MENU DU CHEF

ZALM forel – rode biet – mierikswortel

COQUILLE pompoen – kerrie – snijboon jus

GEROOKT EI 63°C – truffel – oerwortel

TARBOT selderij – morielje – foie gras

EEND filet – confit – rode wijnsaus

LEVERPARFAIT koffie – rode biet – cranberry

MILLE FEUILLE zoethout – peer – gezouten caramel

7 gangen 79,50

6 gangen zonder Gerookt Ei 69,50

5 gangen zonder Coquille en Gerookt Ei 59,50

4 gangen zonder Coquille, Gerookt Ei en Tarbot 49,50

3 gangen zonder Coquille, Gerookt Ei, Tarbot en Leverparfait 39,50

assortiment kazen in plaats van dessert +5

Menu uitsluitend per tafel te bestellen

Voor wisselingen in het menu kan een supplement gerekend worden

A-LA-CARTE

VOORAF

OESTERS 2,5

CHARCUTERIE 15

VOOR- EN TUSSENGERECHTEN

ZALM forel – rode biet – mierikswortel 15

COQUILLE pompoen – kerrie – snijboon jus 16

TOMAAAT tartaar – burrata – basilicum 13

GEROOKT EI 63°C – truffel – oerwortel 16

SELDERIJ raviolo – morielje – espuma 14

HOOFDGERECHTEN

RODE KOOL zwarte bonen – zwarte knoflook – shi i take 22

TARBOT selderij – morielje – foie gras 17/27

HERT rugfilet – stoofpeer – schorseneer – eigen jus 32

PICANHA Rossini – wortel – bacon – madeira jus 36

DESSERTS

MILLE FEUILLE zoethout – peer – gezouten caramel 10

CHOCOLADE mousse – tonka ijs – Original Beans 10

LEVERPARFAIT koffie – rode biet – cranberry 14

KAZEN venkel brood – stroop 15

MENU VÉGÉTARIEN

TOMAAT tartaar – burrata – basilicum

POMPOEN kerrie – sereh – kardemom

GEROOKT EI 63°C – truffel – oerwortel

SELDERIJ raviolo – morielje – espuma

RODE KOOL zwarte bonen – zwarte knoflook – shi i take

WORTEL fondant – koffie – cranberry

MILLE FEUILLE zoethout – peer – gezouten caramel

7 gangen 79,50

6 gangen zonder Gerookt Ei 69,50

5 gangen zonder Pompoen en Gerookt Ei 59,50

4 gangen zonder Pompoen, Gerookt Ei en Selderij 49,50

3 gangen zonder Pompoen, Gerookt Ei, Selderij en Wortel 39,50

assortiment kazen in plaats van dessert +5