

Menu januari / februari 2019

"Menu Signature"

Ganzenlever

Ossenhaas / ossenstaart / macadamia /
rode bietvinaigrette

Kreeft

Kaviaar / pastinaak / witte chocolade /
sinaasappel / kreeftencoulis

Zeebaars

Oester / bloemkool / gnocchi /
saus van beurre noisette

Anjou duif

Ganzenlever / pompoen / aardappelpoffertje /
duivenjus met vintage thee

Millefeuille

Ananas / witte chocolade / lemon pie /
toffee / roomijs van roze peper

5-gangen menu "Signature " € 100,00

Bij onze menu's kunt u gebruik maken van een wijnnarrangement.
Per gang een passend glas wijn negen euro per glas.
Passend glas wijn bij *Signature gerechten elf euro per glas.
Onbeperkt mineraalwater vijf euro per persoon.

Heeft u een allergie? Meld het ons.

Voorgerechten

Tonijn

Tartaar / oester / yuzu / komkommer / nori

* Ganzenlever

Ossenhaas / ossenstaart / macadamia / rode bietvinaigrette

Tussengerechten

Kabeljauw

Gerookte paling / aardpeer / amandel / zuurkool / eekhoortjesbrood

* Kreeft

Kaviaar / pastinaak / witte chocolade / sinaasappel / kreeftencoulis

Rode mul

Octopus / "venere rijst" / groene olijf / saffraan / spek / bouillabaisse

* Zeebaars

Oester / bloemkool / gnocchi / saus van beurre noisette

Hoofdgerechten

Eend

Mais / polenta / rilette / ganzenlever / eigen jus

* Anjou duif

Ganzenlever / pompoen / aardappelpoffertje / duivenjus met vintage thee

Nagerechten

* Kaas

Selectie van boerenkazen met rogge-rozijnenbrood

Vijg

Cake / chocolade / toffee / hazelnoot / ganache / roomijs van "beurre noisette"

Millefeuille

Ananas / witte chocolade / lemon pie / toffee / roomijs van roze peper

*Alle "Signature gerechten" € 5,00 extra

Per tafel kunt u zelf één menu samenstellen

4-gangen menu Cordial € 70,00

5-gangen menu Gastronomique € 80,00

6-gangen menu Puur Genieten € 90,00