

## Menu februari / maart 2019

### “Menu”

Tonijn  
Tartaar / oester / yuzu / komkommer / nori

\*\*\*\*\*

Heilbot  
Gelakt / kalfstong / truffel /  
rode wijnjus

\*\*\*\*\*

\* Rode mul  
Octopus / “venere rijst” / groene olijf / saffraan /  
spek / bouillabaisse

\*\*\*\*\*

Eend  
Ganzenlever / polenta / rillette /  
mais / eigen jus

\*\*\*\*\*

\*\* Kaas  
Selectie van boerenkazen  
met rogge-rozijnenbrood

\*\*\*\*\*

Mango  
Mousse / crémeux / sinaasappel /  
BBQ ananas / kokossorbet

4-gangen menu Cordial	€ 70,00
5-gangen menu Gastronomique	€ 80,00 (Cordial + *)
6-gangen menu Puur Genieten	€ 90,00 (Gastronomique + **)

Bij onze menu's kunt u gebruik maken van een wijnarrangement.  
Per gang een passend glas wijn negen euro per glas.

Heeft u een allergie? Meld het ons.

### *Voorgerechten*

Ganzenlever  
Ossenhaas / ossenstaart / macadamia /  
rode biet vinaigrette € 21,50

Zeebaars  
Kreeft / gerookte paling / tomaat / ricotta € 23,50

### *Tussengerechten*

Tarbot  
Ossenstaart / truffel / aardpeer /  
gnocchi / ossenstaartbouillon € 23,50

Kreeft  
Kaviaar / pastinaak / witte chocolade /  
sinaasappel / kreeftencoulis € 21,50

### *Hoofdgerechten*

Zwezerik  
Gelakt / spek / aubergine / ponzu € 21,50 / € 32,50

Anjou duif  
Ganzenlever / pompoen / aardappelpoffertje /  
duivenjus met vintage thee € 32,50

### *Nagerechten*

Kaas  
Selectie van boerenkazen  
met rogge-rozijnenbrood € 17,50

Vijg  
Cake / chocolade / toffee / hazelnoot /  
ganache / roomijs van "beurre noisette" € 15,00