

Menu maart / april 2019

"Menu"

Tonijn
Tartaar / oester / yuzu / komkommer / nori

Heilbot
Gelakt / kalfstong / truffel /
rode wijnjus

* Rode mul
Octopus / "venere rijst" / groene olijf / saffraan /
spek / bouillabaisse

Rund
Staartstuk / kalfswang / kaantjes /
sjalot / eigen jus

** Kaas
Selectie van boerenkazen
met rogge-rozijnenbrood

Mango
Mousse / crèmeux / 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