

Menu mei / juni 2019

“Menu”

Ossenhaas

Tartaar / oester / snijboon / geitenkaas /
ossenstaartvinaigrette

Roodbaars

Koningskrab / witte bonen / limoenblad /
schaaldierenboter

* Zeehaan

Octopus / chorizo / zwarte rijst /
aioli

Lam

Polenta / geitenyoghurt / aubergine /
raz-el-hanout

** Kaas

Selectie van boerenkazen
met rogge-rozijnenbrood

Aardbei

Witte chocolade / pistache / crèmeux /
sabayon

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 € 24,50

Zeebaars
Kreeft / gerookte paling / tomaat / ricotta € 27,50

Tussengerechten

Tarbot
Ossenstaart / truffel / aardpeer /
gnocchi / ossenstaartbouillon € 27,50

Kreeft
Kaviaar / pastinaak / witte chocolade /
sinaasappel / kreeftencoulis € 24,50

Hoofdgerechten

Zwezerik
Gelakt / spek / aubergine / ponzu € 24,50 / € 37,50

Anjou duif
Ganzenlever / pompoen / aardappelpoffertje /
duivenjus met vintage thee € 35,00

Nagerechten

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

Mango
Mousse / crèmeux / sinaasappel /
BBQ ananas / kokossorbet € 16,00