

Menu augustus / september 2019

“Menu”

Ossenhaas

Tartaar / oester / snijboon / geitenkaas /
ossentaartvinaigrette

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 wijnnarrangement.
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	Gerookte paling / kaviaar / vichyssoise	€ 27,50

Tussengerechten

Tarbot	Kalfstong / truffel / gnocchi / beurre noisette	€ 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