

Menu februari / maart 2020

“Menu”

Terrine

Knolselderij / aardappel / bbq / hazelnoot /
roomijs van beurre noisette

Kabeljauw

Gerookte paling / haringkuit / venkel /
dille / beurre blanc

* Heilbot

Gelakt / oester / nori /
dashi

Rund

Kalfswang / ossenstaart / ui / miso /
eigen jus

** Kaas

Selectie van boerenkazen
met rogge-rozijnenbrood

Banaan

Cake / chocolade / pinda /
toffee ijs

4-gangen menu Cordial	€ 65,00
5-gangen menu Gastronomique	€ 75,00 (Cordial + *)
6-gangen menu Puur Genieten	€ 85,00 (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
Oester / groene olijf / rode biet € 24,50

Zeebaars
Gerookte paling / kaviaar / vichyssoise € 27,50

Tussengerechten

Tarbot
Ossenstaart / belotta ham / truffel /
saus van knolselderij € 27,50

Gnocchi
Burrata / artisjok / tomaat / basilicum /
parmezaan € 22,50

Hoofdgerechten

Kreeft
Kaviaar / witte chocolade / vanille /
ananas / coulis € 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

Peer
Amandel / toffee / muscovado /
vanille-ijs € 16,00