



BIB GOURMAND MENU

VOOR

Coquilles dun gesneden, gele biet, crème van gerookt spek

Of

Burrata, koolrabi, doperwten, hazelnoten

13.90

HOOFD

Gebakken wilde eendenborst, mousseline van knolselderij, savooiekool, jus met kardemom

Of

Terrine van geroosterde spitskool, ricotta, pastinaak creme, in port geglaceerde ui, trompet de la mort, walnoot, citroentijm beurre blanc

24.80

NA

Mango, mousse van kokos met pure chocolade, kokosijs

Of

Selectie van ons assortiment ongepasteuriseerde kazen (suppl . 3.50)

9.5



ALTIJD IN HUIS

Zeeuwse Oesters , per stuk ~ 3

Bordje Charcuterie, diverse soorten vleeswaren, rillettes, cornichons ~ 15,90

Tartaar van Gasconne rund, toast, gebakken kwarteleitje, pimentmayonaise ~ 14,90

Deze tartaar kan ook als hoofdgerecht met frietjes geserveerd worden ~ 19,50

Gegrilde Ribeye (Gasconne rund), frietjes, groente, groene salade ~ 28,80

GEEFT U ONS CARTE BLANCHE?

Wij serveren dan 5 gerechtjes inclusief kaas of dessert.
Dit menu is alleen te bestellen als de hele tafel er aan deelneemt
en is uiteraard ook in een vegetarische variant mogelijk

58.50

PRIJZEN BIB GOURMAND MENU

3 gangen: voor-, hoofd- en nagerecht ~ 39.50

2 gangen: voor-, hoofd- of hoofd-, nagerecht ~ 35

Portie frites ~ 3.50

Al ons vlees, groente en zuivel betrekken wij van boeren
die op diervriendelijke wijze en met respect voor het milieu werken.

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten,
mocht u hierover vragen hebben dan adviseren onze medewerkers u graag