



BIJ HET APERITIEF

Zeeuwse Oesters per stuk ~ 4.50

Bordje Charcuterie, diverse soorten vleeswaren, rillettes, cornichons ~ 15.90

MENU

VOOR

Salade van groene en gele courgette, Rettich, crème fraîche, ricotta, bieslook

Of

Vitello Tonnato (Gasconnekalf), tonijnschuim, kappertjes, radijs

TUSSEN

Risotto met daslook, groene asperge, Olde Remeker

TUSSEN

Ravioli met kemperhoen, schuim van gerookte olijfolie

HOOFD

Lamstongetjes, gnocchi met groene kruiden, doperwtjes, tuinbonen

Of

Kabeljauw, gnocchi met groene kruiden, doperwtjes, tuinbonen, beurre blanc met gezouten citroen

NA

Slof met amandelspijs, rabarber tonkaboonijs, crème Chantilly

OF

Kaas van onze kaaswagen (suppl. 5.50)

ALTIJD IN HUIS

Tartaar van Gasconnerund, bieslookcrème, gebakken kwarteleitje ~15.90

Kan ook als hoofdgerecht met frietjes ~22.50

Langoustine in kataifi, crème van limoenblad, Armoricaine saus ~18.50

Als tussengerecht in het menu rekenen wij een supplement van € 5.50

Gegrilde Ribeye (Gasconnerund) frietjes, groene salade € 33.50

Als ribeye in het menu gerserveerd wordt rekenen wij een supplement van € 9



PRIJZEN

4 gangen € 59.50

5 gangen € 69.50

6 gangen € 79.50

Al onze groenten, vlees en zuivel zijn afkomstig van boeren die met respect voor dier en voor het milieu werken
Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten

Op vrijdag en zaterdag serveren wij minimaal een 4 gangen menu.