



## BIJ HET APERITIEF

Zeeuwse **Oesters**, per stuk ~ 3,50

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

## MENU

### VOOR

**Ceviche van coquille**, sinaasappelvinaigrette, witlof en hazelnoot

*of*

**Bavarois van doperwtten**, salade van groene asperges, tuinboontjes, crème van geitenkaas

*of*

**Tartaar** van Gasconne rund, toast, gebakken kwarteleitje, pimentmayonaise ~

### TUSSEN

Sallandse **asperges**, oesterzwam, béarnaisesaus, hazelnoot

*of*

Halve **kreeft** met romige kreeftensaus met aioli, spinazie suppl. € 7.50

*of*

Gebakken **rogvleugel**, botersaus met kappertjes en peterselie

### HOOFD

**Barigoule** van artisjok

*of*

**Gebraaden lende** van het Gasconnekalf, Sallandse asperges, morillesaus

*of*

Gegrilde **Ribeye** (Gasconne rund), frietjes, groente, groene salade supplement € 7.50



NA

**Ganache** van pure chocolade, aardbeien

*of*

**Citroentaart** met meringue en sinaasappelwodkaïjs

*of*

**Kaas** supplement € 3.50

**Extra** te bestellen: portie frites met mayonaise € 4.50

### PRIJZEN

3 gangen incl. dessert € 45

3 gangen zonder dessert € 52

4 gangen € 59.50

5 gangen € 65

*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*