



MENU

VOOR

Coquille als ceviche, trompettes de la mort, salade van witlof, saniaasappel

of

Krokante **bloemkool** , flan van bloemkool, piccalilly en portobello

TUSSEN

Knolselderij, gekarameliseerde knolselderij, saus van gedroogde paddenstoel en karnemelk

of

Pijlinkvis à la plancha, bloedworst, paksoi, aioli met inkt

TUSSEN

Gebakken **pietermanfilet**, wortel, prei, bleekselderij, saffraansaus

of

Gebraden borstfilet van **wilde eend**, linzen, rode biet

HOOFD

Biefstuk van **Veluws hert**, shiitake savooiekool pompoen beignets

of

Gebakken **gnocchi**, notencrumble, saus van Parmezaanse kaas, spinazie, cantharellen

NA

Semifreddo met laurier, thijm, citroenverveine en munt, gedroogde blauwe bessen ,olie van jeneverbes

of

Pannacotta van pure chocolade, appelcrumble, nougatine ijs

of

Kaas supplement € 3.50

€ 45 drie gangen

€ 49 drie gangen zonder dessert

€ 52.50 vier gangen

€ 59.50 vijf gangen



ALTIJD IN HUIS

Zeeuwse **Oesters** , per stuk ~ 3.50

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 ~ 22,50

Gegrilde **Ribeye** (Gasconne rund), frietjes, groente, groene salade ~ 32.50

portie frites met mayonaise ~ 4.50

*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*