



MENU

LEKKER BIJ HET APERITIEF

Zeeuwse Oesters , per stuk ~ 4,50

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

VOOR

Ceviche van hamachi, ravioli van ramen, Tom Ka Pla saus

TUSSEN

Gebraden borstfilet van Kemperhoen, little gem, ansjovis, crumble van Parmezaan, aioli

TUSSEN

Spitskool, geroosterd in beurre noisette, misocrème van knolselderij, XO saus

HOOFD

Lende van het Gasconnekalf, soubisesaus, gekarameliseerde uiencrème, beukenzwam

NA

Mousse van pompoen en karamel, beurre-noisetteijs, ganache van pompoenpitjes, geroosterde witte chocolade

of

Kaas van onze kaaswagen (suppl. 5.50)

Uiteraard is er een mogelijkheid tot een volledig vegetarisch menu

ALTIJD IN HUIS

Tartaar van Gasconne rund, toast, gebakken kwarteleitje, pimentmayonaise ~ **15,90**

Deze tartaar kan ook als hoofdgerecht met frietjes geserveerd worden ~ **22,50**

Langoustine van kataifi, crème van limoenblad, saus Armoricaïne ~ **17,90**

Als tussengerecht in het menu rekenen wij een suppl. ~ **22,50**

Gegrilde Ribeye (Gasconne rund), frietjes, groente, groene salade ~ **33,50**

Als ribeye in het menu besteld wordt dan rekenen wij een suppl. van ~ **9,00**

Extra portie frites € 4.50



PRIJZEN

3 gangen incl. dessert € 49,50

3 gangen met tussengerecht € 54

4 gangen € 59.50

5 gangen € 69.50

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.