



BIJ HET APERITIEF

Ierse Oesters , per stuk ~ 4.50

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

MENU

VOOR

Suikersla, avocado, uitgebakken panko, tomaat, kiemgroenten

Of

Zacht gegaarde forel, witlof, jus van bleekselderij, komkommer en granny smith

Of

Tartaar van Gasconne rund, toast, gebakken kwarteleitje, bieslookmayonaise

TUSSEN

Lasagne van bospaddenstoelen, ponzu- misosaus

Of

In citroenboter gegaarde scholfilet, boerenkoolschuim

HOOFD

Diverse bereidingen van pompoen met saffraanbeurre-blanc

Of

Gebraden biefstuk van hert, pasteitje met gestoofd hertenvlees, geglaceerde rode biet, truffel

of

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

NA

Dadelcake, cremeux van hazelnoot, saus van hazelnotenmelk en vanille, vanilleijs

Of

Kaas (suppl. € 4)

Extra te bestellen: portie frites met mayonaise ~4.50



PRIJZEN

3 gangen incl. dessert	€ 45
3 gangen met tussengerecht	€ 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