

## BIJ HET APERITIEF

Zeeuwse Oesters , per stuk ~ 3.50

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

## MENU

### VOOR

*Tartaar van gamba, bisque van langoustine, zeekraal*

*Of*

*Bavarois van doperwten, 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*

### TUSSEN

*Lamstongetjes in madeirasaus, beignets van lamszwezerik, aardappelsalade*

*Of*

*Gebakken zeewolffilet, gazpacho van tomaat*

### HOOFD

*Barigoule van artisjok*

*Of*

*Gebraden 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 incl dessert € 56**

**4 gangen zonder dessert € 59.50**

**5 gangen € 63.5**

*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*