



MENU

VOOR

Groene asperges, uienflan, mousse van daslook, koningsoesterzwam
of
Tartaar van zeebaars, komkommerbouillon, dille, diverse radijsoorten

TUSSEN

gebakken filet van heilbot, Sallandse asperges, beurre blanc, Hollandse garnaltjes
of
Aubergine fritot, abrikoos, rode peper, crème van cashewnoten zalmforeleitjes of gelei van tomaat

TUSSEN

Parelhoen, romige jus van gevogelte met morilles, aardappelmousseline
of
Ravioli van koolrabi, crème van knolselderij, morilles, duxelles van champignons

HOOFD

Biefstuk van het Gasconnekalf, crème van knolselderij, spinazie
of
Krokante bospeen, salade van linzen, portobello, venkel en artisjok, béarnaisesaus

NA

Chocolade en bloedsinaasappel
of
Parfait van walnoot, ananas, rozemarijn, , caramel, Monbazillacgelei
of
Kaas

3 gangen

€45

3 gangen zonder dessert

€ 49

4 gangen

€ 52.50

5 gangen

€59.50



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 ~ **15,90**

*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*