Bites

Pannises *6*
krokante frites van
kikkererwt & citrusmayo

Garnalen croquet *9*
met vadouvanmayo, 3 stuks

Oesters *14*
naturel, 3 stuks
Extra: vinaigrette a la rose 2

Hoeve ei *6*
Gefrituurd ½ eitje, ansjoviscrème &
gezouten citroen, 4 stuks

Jambon de Bayonne *12*
80 gram

Confit de canard *9*
met pistache, wafel &
mandarijngel, 3 stuks

Brioche *8*
Brioche toast, Comté crème,
compote van meiknol & mosterd, 3 stuks

Intermédiaire

14
wisselend tussengerecht van de Chef

Sides

Frites *6*
geserveerd met huisgemaakte zure mayo

Witlof *8*
gekarameliseerd met vinaigrette van sinaasappel & koffie

Schorseneer *6*
a la crème

Herfsttruffel *12*
geschaafde herfsttruffel over het hoofdgerecht naar keuze

Special

Entrecôte, 2 personen
Plat, 92
400 gram voor 2 personen, geserveerd met
Sauce verte Provence, witflot, Bearnaisesaus & verse frites

Menu

3 gangen keuzemenu 55

Het menu wordt geserveerd met brood & boter.
Breidt het menu eenvoudig uit met bites, sides of een tussengerecht.
Tevens zijn alle gerechten a la carte te bestellen

Entrées

a la carte 21

Zalmrug
gepekeld, Zeeuwse mosseltjes, grapefruit, venkel & Vin Jaune saus

Stracciatella
biet geïnfuseerd met hibiscus, gerookte amandel, vijg & vijgenblad-olie

Polderhoen
mabré van hoen & Jambon de Bayonne, pompoenchutney, praliné van de boutjes

Plats

a la carte 32

Roodbaars
op de huid gebakken, pompoenrisotto, witlofsalade & Champagnesaus

Knolselderij
geroosterd & gerookt, kastanje, maitake paddenstoel,
savooiekool, saus van getoaste gist & zwarte knoflook

Hertenrug
schorseneer, aardpeer, peterseliewortel & jus met vossenbessen
Supp eendenlever 12

Desserts

a la carte 12

Sticky Toffee pudding
met sousvide ananas & beurre-noisette-ijs

Millefeuille
gepocheerde peer, blanc manger & parfait van gezouten karamel

Riz
vanille rijst, gekarameliseerde appel, spekkoek, vanille-ijs & kaneelsabayon

Kaas
5 soorten kaas van het Kaasatelier met garnituren, *supp. 6*