

MENUKAART

Voorgerechten

Tartaar van dubbeldoelrund

met gepocheerd kwartelei, desembrood, krokante ui, cornichon en sauce tartare

Dungesneden zwaardvis

met sushirijst, furikake, mangochutney, wakame, sojabonen,
oosterse shiitake en nero kroepoek

Marbré van eendenborst, knolselderij & truffel

met beurre noisette, hazelnoot en rotsjes van eendenlever

Tussengerechten

(V) Romige truffelspaghetti

met gepocheerd scharrelei, rucola en schuim van Parmezaanse kaas

(V) Biet Wellington

met spinazie, truffelduxelles en selderijjus

Hoofdgerechten

Gekonfijte landhoen met baba ganoush,

1001-nachtkruiden, couscous, gegrilde aubergine, abrikoos en
chutney van pomodoritomaat

Geroosterde zeebaars met nero pasta,

tomaat- en paprikasalsa, krokante octopus en saffraanschuim

Iberico varkensrack met geroosterde bloemkool,

rosevalkriel, krokant buikspek, mosterdkruim en jus van gepofte knoflook

Nagerechten

Patatje mango

met een 'bitterbal' van pure chocolade en een crème van kokos

Vier bereidingen van peer:

stoofpeer met saffraan, frangipane met amandel,
waterijs, Poire Williams en kweeper

Plateau van boerenkazen

Indien u een allergie heeft, meld het ons.

Prijsopbouw van de verschillende gangen:

3 gangen, voor|hoofd|na € 46,50

4 gangen, voor|tussen|hoofd|na € 52,50

5 gangen, voor|tussen|hoofd|na|kaas € 59,50

6 gangen, in overleg met de keuken € 65,-

Losse prijzen van de (bij)gerechten:

Voorgerecht € 18,50

Tussengerecht € 18,50

Hoofdgerecht € 32,50

Nagerecht € 12,50

Friet van Zuid € 5,50

Oesters classic (half dozijn) € 19,50

Sluit uw diner af met:

Koffie Compleet met 5 friandises € 7,50