

Welkom

Bij ons kunt u genieten van een Verrassingsmenu en een Bib Gourmand keuze menu in 3, 4, 5 of 6 gangen.
Ieder gerecht is met veel zorg samengesteld waarbij klassieke Franse smaken eigentijds verbonden worden met internationale invloeden. De verbinding tussen wijnen en onze gerechten maakt uw culinaire ervaring compleet.

à la carte

alle gerechten kunnen tevens à la carte gekozen worden.

Voorgerecht	€ 14
Tussengerecht	€ 12
Hoofdgerecht	€ 28
Dessert	€ 13
Kaas	€ 15

Verrassingsmenu *(per tafel geserveerd)*

In dit menu laat u de keuze over aan onze keukenbrigade.

4 gangen	€ 49,00	<i>voor-tussen-hoofd-dessert</i>
5 gangen	€ 59,00	<i>voor-tussen-tussen-hoofd-dessert</i>
6 gangen	€ 69,00	<i>voor-tussen-tussen-tussen-hoofd-dessert</i>

Kaas plateau met 6 soorten *(€ 15,- supplement)*
kaas in plaats van een dessert € 7,50 supplement

Bij elke gerecht serveren wij een passend glas wijn voor € 7,-. Voor de liefhebber serveren wij met alle plezier een half glas voor € 4,-.

Heeft u een allergie en wilt u informatie? Vraag het ons.

Voorgerechten

Zeebaars ceviche | bataat | mais crème | koriander schuim | pommes soufflé

Terrine tamme eend | sinaasappel | lange peper | wortel | waterkers | Za'atar

Gerookte paling (MSC) | peterselie | koude paling bouillon | quinoa salade | venkel | koolrabi | knoflook chips
(supplement € 5,-)

Tussengerechten

Tortellini geroosterde knolselderij-Parmezaanse kaas | paddenstoelen bouillon | rucola | pompoen pit | peultjes

Kabeljauwrugfilet gegaard in beurre blanc | Trompette de la mort | witte bonen crème | doperwt | beignet brandade | mosterd zaad

Kalfszwezerik krokant gebakken | sereh | pinda crumble | bloemkool | gekonfijte citroen | kalfs jus
(supplement € 5,-)

Bij elke gerecht serveren wij een passend glas wijn voor € 7,-.
Voor de liefhebber serveren wij met alle plezier een half glas voor € 4,-.
Heeft u een allergie en wilt u informatie? Vraag het ons.

Hoofdgerechten

Gebakken heilbot filet | fregula sarda | courgette | pompoen |
hysop | hazelnoot | vadouvan | schaaldieren jus

Poulet noir | doperwten | cantharel | gegrilde la ratte aardappel |
sjalot | roospek crumble | marjoraan roomsaus

Gebakken tournedos | savooi kool | aubergine | aardappelrösti |
beukenzwammen | jus stroganoff
(supplement € 6,25)

Nagerechten

Pecannoot structuren | ahorn siroop | witte chocolade | bruine rum roomijs

Braam | bosbessen | hangop | pistache | wijnruit | vlierbessen sorbet

Kaas plateau met 6 soorten | vruchten compote | krokant suikerbrood
(€ 7,50 supplement)

3 gangen 39,-  | 4 gangen € 49,- | 5 gangen € 57,- | 6 gangen € 67,-

Bij elke gerecht serveren wij een passend glas wijn voor € 7,-.
Voor de liefhebber serveren wij met alle plezier een half glas voor € 4,-.
Heeft u een allergie en wilt u informatie? Vraag het ons.