

Voorgerechten

Pompoensoep met geitenkaas en pecannoten	12
Courgettebloem gevuld met ricotta en caponata met een salade van groene kruiden	17
Carpaccio van weiderund met pijnboompitten, kappertjes, rucola en Parmezaanse kaas	17
- Supplement: eendenlever	10
Zacht gegaarde runderlende met schuim van tonijn en krokant van aardappel	18
Tartaar van zalm met in tempura gebakken gamba en wasabi furikake	20
Paté en croûte met pistache en eendenlever met compote van Cevenne ui en vanille	20
Kwartelfilet van de barbecue met krokant gebakken pootje en saus van witlof en Comté	20
Oesters, Fines de Claire uit Bretagne met citroen en frambozenvinaigrette	21

Tussengerechten

Pastei gevuld met wildpeper met krokant gebakken kalfszwezerik	16
Gebakken coquilles met cantharellen, zolderspek en schuim van cepes	16

Hoofdgerechten

Gebakken tournedos met saus van bospaddenstoelen en truffelgratin	38
Hertenrug van de barbecue met rouleaux van spruit en pancetta met saus van rode port	36
Zachtgegaarde runderribeye met bearnaisesaus en dikke friet	34
Gebakken Noordzeetong met citroen, kappertjesblad, peterselie en Hollandse garnaal	37
Op de huid gebakken zeebaarsfilet met gerookte paling en beurre blanc	34
Truffelpasta met bospaddenstoelen en vers geschaafde truffel	28
- Supplement: krokant gebakken zwezerik	14
Wisselend 3-gangenmenu	52
Wisselend 4-gangenmenu	62

Desserts

Tarte tatin met crème van tonkaboon en vanille-ijs	11
Stoofpeer met gianduja en krokant van amandel	11
Cheesecake van dulce de leche met ijs van gezouten karamel	11
Bonbons voor bij de koffie 5 stuks	10
Kaasselectie met notenbrood en appelstroop	16

Al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten. Vraagt u om meer informatie als dit nodig is, dan kunnen wij er rekening mee houden.