

menu december

voorgerechten

Biet	<i>zwarte bes & mierikswortel</i>	15
Mosselen	<i>wortel, lijnzaad & Madame Jeanette</i>	16
Wild zwijn	<i>als terrine, kweepeer & radicchio</i>	17

tussengerechten

Witlof	<i>pompoen, sauce vierge met lavas & Belper Knolle</i>	18
Snoekbaars	<i>bloedworst, cavolo nero & fenegriek</i>	20
Houtduif	<i>rode biet & cèpes</i>	23

hoofdgerechten

Spruitjes	<i>miso & ui</i>	26
Tongschar	<i>'Veronique', verjus & knolselderij</i>	26
Fazant	<i>kastanje, peterseliewortel & zuurkool</i>	29
Côte de veau (voor 2)	<i>zwezerik, kalfsjus, andijvie & pommes anna (bereidingstijd 40 min)</i>	70

nagerechten

Chocolade	<i>passievrucht & koffie-ijs</i>	13
Cannelés	<i>vanille-ijs & lemoncurd</i>	13
Riz au lait	<i>sinaasappel & bruine boter</i>	13
Kazen	<i>selectie van Kazerij Stalenhoef</i>	14