

Menu juni

Koude voorgerechten

Wortel, salsa macha, hangop & huacatay	15
Zeebaars, dashi, kalamansi & carosello	18
Kalfstartaar, ansjovis, bearnaise & brioche	18

Warme voor-/tussengerechten

Hollandse asperge, ei, mierikswortel & XO	15
Pijlstaartinktvis, paprika, aji amarillo & makreel	19
Zwezerik, aubergine & zwarte kardemom	20

Pièce de résistance

Artisjok, zonnebloempit & rozenbearnaise	29
Zeeduivel, ossobuco, cavolo nero & saffraan	32
Kamper lam, parelgort, tuinboon & doperwt	32
Côte de veau voor 2, sauce bordelaise, aardappel & romaine (40 minuten bereidingstijd)	85

Terroir's table d'hôtes

Niet zelf kiezen, maar een selectie gerechten op basis van het seizoensaanbod.

We serveren ons menu uitsluitend per gehele tafel.

4 gangen (voor/tussen/hoofd/na)	65
5 gangen (voor/tussen/tussen/hoofd/na)	75
6 gangen (voor/tussen/tussen/hoofd/kaas/na)	85

Allergie? Vraag naar de allergenenkaart