

# Menu juni

## Koude voorgerechten

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| Tomaat, verse kaas, wilde perzik, chipotle  | 16 |
| Kingfish, druif, lavas & caroselli          | 18 |
| Kalfstartaar, ansjovis, bearnaise & brioche | 18 |

## Warme voor-/tussengerechten

|                                                    |    |
|----------------------------------------------------|----|
| Courgette, pecorino & prei                         | 16 |
| 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<br>(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