

Menu juli

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
Kwartel, pancetta, bimi & zomertruffel	33
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