

Menu november

Koude voorgerechten

Gele biet, karnemelk, pistache & appel	16
Haring, lof, mandarijn & jeneverbes	18
Rundertartaar, aardpeer & rozemarijn	18

Warme voor-/tussengerechten

Schorseneren, soubise & macadamia	16
Koolrabi, zwarte olijf & ei	19
Heilbot, verveine, padrónpeper & duxelles	19
Lamszwezerik, zeekraal, kokkels & kippenjus	20

Pièce de résistance

Aubergine, rode biet, koffie & amandel	29
Zeeduivel, ossobuco, cavolo nero & saffraan	32
Onglet, beenmerg, vichysoisse & pommes paille	32
Côte de veau voor 2, sauce bordelaise, aardappel & ui (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

Het keukenteam: Sam, Timo, Daan, Brecht, Julian