

Menu december

Koude voorgerechten

Koolrabi, zeewier-XO & pompoenpit	16
Haring, lof, mandarijn & jeneverbes	18
Rundertartaar, aardpeer & rozemarijn	18

Warme voor-/tussengerechten

Schorseneren, soubise & macadamia	16
Raviolo, eikhaas, cèpes, knolselderij & truffel	22
Heilbot, paling, zuurkool & duxelles	19
Kalfstong, spekbokking, peterseliewortel & sauce vierge	19

Pièce de résistance

Rode kool, tempeh, appel & Delice de Bourgogne	29
Zeewolf, coquilles, strandkrabbenbisque & saffraan	32
Onglet, beenmerg, vichyssoise & pommes paille	32
Kalfsribeye 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