

## Menu mei

### Voorgerechten

Doperwten, tomaat, magnolia & brioche	17
Harder, dashi, dragon & mierikswortel	18
Kalfstong, cime di rapa, opperdoes, ansjovis & pesto	18

### Tussengerechten

Bloemkool, gerookte aardappel, curry & halloumi	16
Seitan, eikhaas, pistache, knoflook & sparrentop	19
Snoekbaars, paling, daslook & groene asperge	19
Varkenswang, wortel, ui & guajillo	19

### Pièce de résistance

Asperges, tuinbonen, spitskool & citroenbonen	30
Rogvleugel, opperdoes, olijf, venkel & grapefruit	32
Lamsnek, lardo, morille & witte asperge	32
Côte de veau voor 2, sauce bordelaise, aardappel & kropsla (40 minuten bereidingstijd)	85

### Terroir's table d'hôtes

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

*We serveren ons menu uitsluitend per gehele tafel.*

4 gangen (voor/tussen/hoofd/na)	67
5 gangen (voor/tussen/tussen/hoofd/na)	77
6 gangen (voor/tussen/tussen/hoofd/kaas/na)	87

Allergie? Vraag naar de allergenenkaart

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