

Menu juni

Voorgerechten

Doperwten, tomaat, magnolia & brioche	17
Makreel, dashi, dragon & mierikswortel	18
Kalfstartaar, colatura, eidooier & mosterd	18

Tussengerechten

Prei, époisses, broccoli & zonnebloempit	16
Seitan, eikhaas, pistache, knoflook & sparrentop	19
Langoustine, courgettebloem, bisque & vlierbloesem	19
Secreto ibérico, inktvis, snijboon & chimichurri	19

Pièce de résistance

Asperges, tuinbonen, spitskool & citroenbonen	30
Rogvleugel, caponata, & grapefruit beurre blanc	32
Poulet Noir, kers, ui & peperroomsaus	32
Côte de veau voor 2, sauce bordelaise, aardappel & andijvie (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)	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