

Menu september

Voorgerechten

Watermeloen, codium, zwarte rijst & radijs	17
Rode poon, rode biet & rozenbottel	18
Kalfstartaar, colatura, eidooier & mosterd	18

Tussengerechten

Knolselderij, venkel, hazelnoot & Pernod	16
Raviolo, aubergine, schapenfeta & waterkers	18
Langoustine, courgettebloem, bisque & vlierbloesem	19
Oeuf en meurette, bloedworst & cantharel	18

Pièce de résistance

Koningszwam, paprika, gnocchi, lamsoor & Belper Knolle	30
Zeeduivel, Coco de Paimpol, scheermessen & kokkelbeurre blanc	34
Poulet Noir, vijg, 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 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, Jur, Julian