Menu november

Voorgerechten

Prei, vichyssoise, vadouvan & rettich	17
Rode poon, rode biet & rozenbottel	18
Kalfstartaar, colatura, eidooier & mosterd	18

Tussengerechten

Knolselderij, venkel, hazelnoot & Pernod	16
Gnocchi, 'Rooie Neel' & eekhoorntjesbrood	19
Quenelle de Brochette, snoekbaars, rivierkreeft & winterpostelein	19
Oeuf en meurette, bloedworst & cantharel	18

Pièce de résistance

Flespompen, hokaïdo, wortel & lavas	30
Griet, paling, schorseneer & vin jaune	34
Wild zwijn, eekhoorntjesbrood, boerenkool & vossenbes	34
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, Jur, Julian