

# Menu mei

## à la carte

### om te beginnen (koud)

Groene asperge, stracciatella & amandel	15
Ceviche van zeebaars, hangop, witlof & lavas	13
Steak tartare, krokante kappers, ei & dragon	16

### om te beginnen of te vervolgen (warm)

Wortel, chutney, anijspaddenstoel & karnemelk	15
Garnaalkroketten, citroenmayonaise & peterselie	16

### pièce de résistance

Tarte d'oignon, roscoff, piccolo, ponzu & Remeker	25
Boerderijkip, doperwt, botersla & veloutésaus	28

Zeeduivel, daslookpesto, morilles & gerookte boter	28
<i>In z'n geheel voor 2 personen</i>	65
Côte de veau voor twee, savooiekool & kalfsnek	75
<i>40 minuten bereidingstijd</i>	

## Terroir's table d'hôtes

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

4 gangen (voor/tussen/hoofd/na)	60
5 gangen (voor/tussen/tussen/hoofd/na)	70
6 gangen (voor/tussen/tussen/hoofd/kaas/na)	80

Allergie? Vraag naar de allergenenkaart