

Menu september

Koude voorgerechten

Gele biet, labneh, hazelnoot & basilicum	15
Makreel, watermeloen & tomaat	15
Kalfstartaar, ansjovis, colatura & Parmigiano	16

Warme voor-/tussengerechten

Geroosterde prei, courgette, XO van tomaat	15
Beignet van kalfshersenen, slahart & gribiche	16
Zeeuwse mosseltjes, morcilla, Coco de Paimpol, Manzanilla	17

Pièce de résistance

Spitskool, bloemkool, Oudwijker Fiore, & pijnboompit	28
Kalfsribeye, pommes fondant, bospeen, bordelaisesaus	28
Zeeduivel, spinazie, zeekraal, paling & antiboise	28
<i>In z'n geheel voor 2 personen</i>	65

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

Allergie? Vraag naar de allergenenkaart