

Menu november

Koude voorgerechten

Rode biet, kastanje, shiso & sherry	15
Kingfish, oester, limoen & peterselie	18
Terrine van konijn, artisjok & pistache	18

Warme voor-/tussengerechten

Aardpeer, zwarte knoflook & edelgist	15
Eikhaas, mais, ui & boekweit	18
Scheermessen, groene kool, schorseneren & zuurkool	18

Pièce de résistance

Spitskool, bloemkool, Oudwijker Fiore, & pijnboompit	27
Zeeduivel, rivierkreeft, Cime di rapa & hollandaise	29
Kalfsribeye, pommes fondant, bospeen, bordelaisesaus	32

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

Allergie? Vraag naar de allergenenkaart