

# Menu december

## 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, kokkels, 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 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