

Menu januari

Koude voorgerechten

Rode biet, radicchio, shiso & sherry	15
Kingfish, ponzu, pompoen & bottarga	18
Kalfstong, peterseliewortel, remoulade & bloedsinaasappel	18

Warme voor-/tussengerechten

Aardpeer, zwarte knoflook & edelgist	15
Eikhaas, mais, ui & boekweit	18
Cassoulet 'fruits de mer' <i>met snoekbaars, zalm, coquille, langoustine & mossel</i>	20

Pièce de résistance

Spitskool, bloemkool, Oudwijker Fiore & hazelnoot	27
Sliptong, paling, aardappel & winterpostelein	29
Kalfsribeye, choux farci, fondantaardappel, 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