

SEIZOENTOPPERSMENU

Torentje gerookte vis / crème zachte rode biet / yuzo
of
Vitello Tonnato
(kalfsrosbief met tonijnmayonaise)



Griekse pasta / scampi / truffelsausje



Heilbotfilet / bospaddestoelen / Nantuasaus / puree Doré-aardappel
of
Lamscarré / groene kruidenkorst / porto-truffelsaus / roergebakken groentjes / gratin



Gekarameliseerd appeltaartje / speculoosjes / vanillesaus
of
Plankje met kaas / Crèmerie St.-Siméon

FR Prestige Bourgogne - koe - romig
FR Jura Morbier - koe - halfhard
FR Vozezen Marcaire - koe - rode schimmelkaas - romig
FR Auvergne - Caussenard - 100 % schaap – halfhard

Menu 3-gangen € 47

Menu 4-gangen € 53

Bijhorend wijnarrangement € 18.50 / BOB arrangement € 12.50

IT Pecorino, Villa Medoro, Abruzzo, 100 % Pecorino 2016
FR Sancerre "Silex" - Domaine Reverdy Ducroux 39.00 Loire - 100% Sauvignon blanc 2015
FR Cotes du Rhone Domaine des Espiers, Zuidelijke Rhone - 70% Grenache, 20% Mourvedre, 10% Syrah BIO 2015
FR Château de Nages, Viognier Gourmand, 100% Viognier 2015 (zoet)

Ontbijt: iedere eerste zondag van de maand van 9u30 tot 11u30 22

1 TAFEL IS 1 REKENING
HET LAATSTE RONDJE WORDT GEGEVEN OM 23U30

SEIZOENTOPPERS

Torentje gerookte vis / crème zachte
rode biet / yuzo
16

Heilbotfilet / Nantuasaus / bospaddestoelen /
puree Doré-aardappel
26

Vitello Tonnato
(kalfsrosbief met tonijnmayonaise)
VG 16 – HG 22

Lamsribbetjes / lookboter /
salade mixte / frietjes
28

Bloedworst / appel / Calvadossaus
VG 16 – HG 22

Kalfszwezeriken / oude portsaus /
roergebakken groentjes / aardappelgratin
31

Ravioli eekhoortjesbrood / zachte
truffelsaus / parmezaan
VG 15.5 – HG 22



Kabeljauw / gestoofd bladspinazie /
mousseline / Ratte aardappeltjes
26

Kalfsentrecôte BLACKWELL
sla mixte / frietjes
29

Halve kreeft / beurre blanc - truffelsaus /
parmezaan / Griekse pasta
34.50

Ierse filet pur
crème truffel / parmezaan / bospaddestoelen
lintpasta
29.5