

Wildmenu

Tartaar van wilde eend en paling
Schuim van Parmezaan – ijs van piccalilly

Gebakken eendenlever
In ganzenvet gestoofde zuurkool – spek – bramen – bitterbal van ganzenbout

Wildzwijn sukade en langoustine
Knolselderij – rode kool – saus van rode port

[Optioneel Kaviaar 10 gram Baeri € 32,50 of Beluga uit Iran € 74,50]

Haas
Gekarameliseerde appel - gegrilde eryngii – saus van eekhoortjesbrood

Kaasplateau
Diverse kaassoorten

Baba au rhum (boerenjongens)
Vanille crème – geraspte kaas

Tulband van Valrhona en sinaasappel
Saus van dulcey Valrhona

4 GANGEN | € 65,50 | wijnarrangement € 34,00
Tartaar eend en paling – Gebakken lever - Haas – Tulband

5 GANGEN | € 74,50 | wijnarrangement € 42,50
Tartaar eend en paling – Gebakken lever – Wildzwijn sukade - Haas – Tulband

6 GANGEN | € 85,00 | wijnarrangement € 51,00
Alle bovenstaande excl. kaasplateau

7 GANGEN | € 99,00 | wijnarrangement € 59,50
Alle bovenstaande

Allergieën? Geef het aan ons door.

*Wij gebruiken dagverse producten.
Hierdoor kan het voorkomen dat er een product niet geleverd kan worden.*

Vegetarisch

Tartaar van gerookte wortel
Nootmuskaat – kervel – olijf

Bonen
Paddenstoel – appel – citrus - truffel

Cannelloni van spitskool
Saus van knolselderij

Pompoen
Ratatouille – spruiten - ui

Kaasplateau
Diverse kaassoorten

Stoofpeer
Amandel - bladerdeeg

4 GANGEN | € 49,50 | wijnarrangement € 34,00
Tartaar wortel – Bonen – Pompoen - Stoofpeer

5 GANGEN | € 59,00 | wijnarrangement € 42,50
Tartaar wortel – Bonen – Cannelloni - Pompoen - Stoofpeer

6 GANGEN | € 73,00 | wijnarrangement € 51,00
Alle bovenstaande

Allergieën? Geef het aan ons door.

*Wij gebruiken dagverse producten.
Hierdoor kan het voorkomen dat er een product niet geleverd kan worden.*

A la carte

Voorgerechten

Pompoensoep	€ 9,50
Tartaar van zeebaars <i>Komkommer, basilicum merengue, yoghurt ijs</i>	€ 17,50
Gebakken eendenlever <i>Appelcompote, hazelnoot, saus van hibiscus</i>	€ 19,50
Terrine van ganzenlever <i>Brioche brood, stroop, compote</i>	€ 20,50

Hoofdgerechten

Snoekbaars <i>Cannelloni van spitskool, saus van sereh</i>	€ 27,50
Fazant <i>Gevuld met lever, zuurkool, Pommes fondant, saus van Calvados</i>	€ 29,50
Tournedos met rode wijn jus	€ 39,50
Supplement ganzenlever en brioche	€ 9,50
Salade Riche <i>Ganzenlever, zwezerik, kreeft, gamba, zalm, ham (dezelfde portie ook als voorgerecht te bestellen)</i>	€ 29,50

Dessert

Dame blanche <i>Warme chocolade en slagroom</i>	€ 10,50
Tarte tatin <i>Vanille saus en crème fraiche</i>	€ 10,50
Kaasplateau <i>Diverse kaassoorten, brood en compote</i>	€ 18,50

Allergieën? Geef het aan ons door.

*Wij gebruiken dagverse producten.
Hierdoor kan het voorkomen dat er een product niet geleverd kan worden.*

Kreeftenkaart

Voorgerechten

Oesters 6 st. Fine de Claire	€ 23,50
Bisque d'homard	€ 13,95
Halve kreeft mayonaise	€ 25,50
Salade kreeft met ham, meloen, aioli	€ 28,50

Hoofdgerechten

Hele kreeft Pernod <i>Gevuld met tomaat, saus van Pernod en gratineerd met oude kaas</i>	€ 48,50
Hele kreeft dragonboter	€ 48,50
Hele kreeft Thermidor <i>Gevuld met champignon en prei, mosterd beurre blanc, gratineerd met kaas</i>	€ 48,50
Hele kreeft Valencie <i>Gevuld met tomaat en paprika, saus van tomaat en cognac, gratineerd met kaas</i>	€ 48,50
Bovenstaande kreeft halve portie	€ 28,50

Allergieën? Geef het aan ons door.

*Wij gebruiken dagverse producten.
Hierdoor kan het voorkomen dat er een product niet geleverd kan worden.*