

TERROIR MENU | MENU TERROIR

SINT-JAKOBSNOTEN | blanke botersaus | citroengras | zeekraal | gedroogde Ibericoham of
CARPACCIO VAN WITBLAUW RUND | olijfolie | Parmezaanse kaas | rucola | pijnboompitten
NOIX DE SAINT-JACQUES | sauce beurre blanc | citronelle | salicorne | jambon ibérique séché ou
CARPACCIO DE BŒUF BLANC BLEU | huile d'olives | fromage parmesan | rucola | pignons

ROODBAARS | rode paprikacoulis | groene asperges | tomatomaat | bladpeterselie of
BAVETTE van Holstein rund | sjalottensaus | zomerse salade | crème van mosterd
SÉBASTE | coulis de poivrons rouges | asperges vertes | tomate en grappe | feuille de persil ou
BAVETTE de bœuf Holstein | sauce aux échalotes | salade d'été | crème de moutarde

CHOCOLADETAARTJES | notenkrokant | bananenpuree | chocoladesaus of
SPECIAL COFFEE of KAZEN | selectie van kazen | noten | gedroogd fruit (+ € 4,00)
TARTELETTES AU CHOCOLAT | croquant de noisettes | purée de bananes | sauce au chocolat ou
SPECIAL COFFEE ou FROMAGES | sélection de fromages | noix | fruits séchés (+ € 4,00)

Terroir Menu | Menu Terroir € 48,00
Passende wijnen | Vins correspondant € 23,00
Bob-formule wijnen | Formule vins Bob € 11,50

SEIZOENSMENU | MENU DE SAISON

TARTAAR VAN RUND | lente-ui | soja | rode peper | sesam | crème van avocado | daikon cress
TARTARE DE BOEUF | ciboule | soja | piment rouge | sesam | crème d'avocat | daikon cress

ZEEDUIVEL | Noilly Prat saus | mosselen | grijze garnalen | zeekraal | bieslook
LOTTE DE MER | sauce au Noilly Prat | moules | crevettes grises | salicorne | ciboulette

RIBEYE Holstein of OSSENHAAS Limousin | rode wijnsaus | gegrilde groenten uit de Provence
RIBEYE Holstein ou FILET PUR Limousin | sauce vin rouge | légumes grillés de Provence

PANNA COTTA | coulis van rood fruit | frambozen | rode bessen | aalbessen | atsina cress of
SPECIAL COFFEE of KAZEN | selectie van kazen | noten | gedroogd fruit (+ € 4,00)
PANNA COTTA | coulis de fruits rouges | framboises | baies rouges | cassis | atsina cress ou
SPECIAL COFFEE ou FROMAGES | sélection de fromages | noix | fruits séchés (+ € 4,00)

Seizoensmenu | Menu de Saison € 58,00
Passende wijnen | Vins correspondant € 23,00
Bob-formule wijnen | Formule vins Bob € 11,50

De menu's worden per tafel geserveerd | Les menus sont servis par table