

## TERROIR MENU | MENU TERROIR

SINT-JAKOBSNOTEN | crème van knolselder | gestoofd witloof | Coppaham | noten | purple shiso of  
HUISGEBAKKEN WILDPASTEI | herfstsalade | uienconfituur | gedroogd fruit | notenbrood

COQUILLES SAINT-JACQUES | crème de céleri-rave | endive | jambon Coppa | noix | purple shiso ou  
PÂTE DE GIBIER CUIT MAISON | salade | compote d'oignons | fruits séchés | pain au noix

ZEEBAARS | kalfsjus | butternut | pastinaak | boschampionns | crumble van hazelnoot of  
JONG EVERZWIJN | Dianasaus | boschampionns | groene kool | pastinaak | paksoi  
BAR DE MER | jus de veau | butternut | panais | champignons des bois | crumble de noisette ou  
MARCASSIN | sauce Diane | champignons des bois | chou vert | panais | paksoi

PANNA COTTA MET VANILLEROOMIJS | rode vruchten | roze chocolade | coulis van frambozen of  
SPECIAL COFFEE of KAZEN (+ 4,00) | selectie van kazen | noten | gedroogd fruit  
PANNA COTTA À LA GLACE VANILLE | fruits rouges | chocolat rose | coulis de framboises ou  
SPECIAL COFFEE ou FROMAGES (+ 4,00) | sélection de fromages | noix | fruits séchés

Terroir Menu | Menu Terroir 52,00  
Passende wijnen | Vins correspondant 25,00  
Passende ½ wijnen | ½ Vins correspondant 15,00

---

## SEIZOEN MENU | MENU SAISON

GEROOKTE PALING | rode biet | appel | zure room | mesclun | walnotenolie | rucola  
ANGUILLE FUMÉ | betterave rouge | pomme | crème aigre | mesclun | huile de noix | rucola

ZEEDUIVEL | lichte mosterdsaus | prei gestoofd en gefrituurd | gedroogde spek  
LOTTE DE MER | légère sauce moutarde | poireau étuvé et frit | lard séché

HERTENFILET of HAZENRUG of OSSENHAAS | poivradesaus | boschampionns | herfstgarnituur  
CERF ou RÂBLE DE LIÈVRE ou FILET PUR | sauce poivrade | champignons des bois | légumes d'automne

MILLEFEUILLE MET CRÈMEUX VAN HAZELNOOT | karamel | melkchocolade | appelcompote of  
SPECIAL COFFEE of KAZEN (+ 4,00) | selectie van kazen | noten | gedroogd fruit  
MILLEFEUILLE AU CRÈMEUX DE NOISETTE | caramel | chocolat au lait | compote de pommes ou  
SPECIAL COFFEE ou FROMAGES (+ € 4,00) | sélection de fromages | noix | fruits séchés

Seizoen menu | Menu Saison 62,00  
Passende wijnen | Vins correspondant 25,00  
Passende ½ wijnen | ½ Vins correspondant 15,00

---

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