

## ZOMERMENU | MENU D'ÉTÉ

Mosselen / venkel / ui / selder / pastis / room of Gerookte zalm / ajuin / toast  
Moules / fenouil / oignons / céleri / pastis / crème ou Saumon fumé / oignons / toast  
'Château Dereszla' Tokaj furmint Hongarije 2015 / 'Domaine Bellevue' Touraine sauvignon blanc Loire 2016

Ierse ribeye / Espagnole saus / fijne boontjes / paprika / groene asperges / courgette / frieten  
Ribeye d'Irlande / sauce espagnole / haricots fins / poivrons / asperges vertes / courgette / frites  
'Château Perrin' Blaye Côtes de Bordeaux 2015

Panna cotta / groene appelpuree / gelei / crumble van amandelen of Selectie van kazen (+ € 3,00)  
Panna cotta / purée de pomme verte / gelée / crumble d'amandes ou Sélection de fromage (+ € 3,00)  
'Chateau Le Raz' Bergerac Côtes de Montravel 2014

€ 38,00

€ 58,00

(met wijnen | vins compris)

## SEIZOENSMENU | MENU DE SAISON

Tartaar van zalm / lente-ui / komkommer / groene asperge / limoendressing  
Tartare de saumon / ciboule / concombre / asperge verte / dressing au citron vert  
'Les Parfums du midi' rosé grenache Pays d'Oc 2016

Grietfilet / jus van schaaldieren / jonge bladspinazie / grijze garnalen / shiso  
Filet de barbue / jus de crustacés / jeunes pousses d'épinard / crevettes grises / shiso  
'Chardonnay De Muller' Priorat Tarragona Spanje 2015

Ossenhaas 'Rossini' / Madeira jus / paarse wortel / tomatomaat / lente-ui / stro-aardappelen  
Filet pur 'Rossini' / jus de Madeira / jeune carotte / tomate en grappe / ciboule grillé / pommes pailles  
'Giro' Fantini sangiovese merlot IGP Puglia Italia 2015

Mascarpone mousse / biscuit / aardbei / crumble van speculoos of Selectie van kazen (+ € 3,00)  
Mousse de mascarpone / biscuit / crumble de speculoos ou Sélection de fromage (+ € 3,00)  
'Pierres Blanches' Bergerac Haut Montravel 2014

€ 48,00

€ 68,00

(met wijnen | vins compris)