

Voorgerechten

Zalmtartaar gebrande zalm zeewiercrème wasabi-mayonaise	13,50
Coquille St. Jacques witlof Serranoham	19,50
Bouillabaisse diverse lekkernijen uit de zee	12,50
Vitello Tonnato kalfsmuis truffelaardappel kapper-appeltjes	14,90
Carpaccio gerookte ossenhaas Pecorino rucola pijnboompitten zongedroogde tomaten	13,50
Courgette & geitenkaas radijs macadamia-noten kruidenmayo	10,50
Ossenstaartbouillon paddenstoelen lente-ui	8,50
Vissalade gerookte vis groene asperges veldsla	11,50

Menu du Marché

Zalmtartaar | gebrande zalm | zeewiercrème | wasabi-mayonaise

of

Vitello Tonnato | kalfsmuis | truffelaardappel | kapper-appeltjes

Scholfilet | bloemkoolcrème | tomatensalsa | langoustine-jus

of

Eendenborst | gegrilde bospeen | hoi sinjus

Crème Brûlée | kokos en sereh | bloedsinaasappelijs

of

Panna Cotta | sinaasappel en tijm | vanillehangop | pistache-ijs

36,50

4 gangen menu van de chef 44,50

Dit menu inclusief bijpassende wijn 68,00

5 gangen menu van de chef 52,50

Dit menu inclusief bijpassende wijn 80,00

De arrangementwijnen zijn ook per glas te bestellen voor 6,50 per glas

Hoofdgerechten

Scholfilet bloemkoolcrème tomatensalsa langoustine-jus	21,50
Gamba's verse lintpasta shiitake groene asperges rucola	22,50
Kabeljauw zomercantharellen zeekraal rode bietenschuim	24,50
Duo speenvarken filet pulled pork wortelcrème Madeira-jus	23,50
Eendenborst gegrilde bospeen hoi sinjus	21,90
Tournedos shiitake uit Tilligte bosui sjalot portjus	29,50
Gegrilde ribeye jus van gepofte knoflook	24,50
Kalfsentrecôte groene asperges béarnaisesaus	26,50
'Zeetong a la Meunière' Onze klassieker!	dagprijs

Desserts

Crème Brûlée kokos en sereh bloedsinaasappelijs	9,50
Moelleux van chocolade peer-sorbetijs witte chocoladeschuim	12,50
Panna Cotta sinaasappel en tijm vanillehangop pistache-ijs	9,75
Mangoparfait mango-chili-chutney	9,50
Brownie aardbeien vanilleschuim vanille-ijs	9,50
Kaasplateau kletsenboud vruchtencompôte	12,50