

SUGGESTIEMENU

Voorgerechten

GEMARINEERDE ZALM

**in frisse zuurtjes, yuzu, appelsien, avocado, shiso, rode biet, mayonaise van mierikswortel
dragon-eye sushi, kroepoek van citrus, zoetzure komkommer, red meat radijs**
*Saumon mariné aux aigres frais, yuzu, orange, avocet, shiso, betterave, mayonnaise au raifort
sushi dragon-eye, kroepoek d'agrumes, concombre aigre-doux, red meat radis*
*In fresh sours marinated salmon, yuzu, orange, avocado, shiso, beetroot, horseradish mayonnaise
dragon-eye sushi, citrus kroepoek, sweet and sour cucumber and red meat radish*

of

TRAAG GEGAARDE HOEVEKIP

**gebakken pancetta, ciabatta toast, romeinse sla, ei mimosa, zongedroogde
cherry tomaat en Ceasar dressing**
*Poulet de ferme cuit à basse temperature, pancetta frit, toast ciabatta, laitue romaine
oeuf mimosa, tomates séchées et Ceasar dressing*
*Slowly cooked farm chicken, fried pancetta, ciabatta toast, Roman lettuce, egg mimosa
sundried cherry tomato and Ceasar dressing*

HOOFDGERECHTEN

KABELJAUW

**pijlinktvis, mosselen, artisjok, witte selder, groene asperges, lamsoren
Arrabiata saus, belle de Fontenay, pickle van radijs**
*Cabillaud, calamar, moules, artichaud, céleri blanc, asperges vertes, statices
sauce Arrabiata, belle de Fontenay, pickles de radis*
*Cod, squid, mussels, artichoke, white celery, green asparagus, sea lavender
Arrabiata sauce, belle de Fontenay, radish pickles*

of

CANETTE VAN EEND

**tamarinde, crème van zomerpompoen, chutney van tamarillos, confit van eend, romanesco
kastanjechampignons, paksoi, jonge wortel, eendenjus met 5 kruiden**
*Magret de canard, tamarin, crème de citrouille d'été, chutney de tamarillos
Romanesco, champignons marrons, paksoi, carotte jeune, jus de canard aux 5 épices*
*Duck breast, tamarind, summer pumpkin cream, tamarillos chutney, duck confit, Romanesco
chestnut mushrooms, paksoi, young carrots, duck gravy with 5 herbs*

DESSERTEN

CITROENTAART

**compote van kersen, crumble van witte chocolade, aardbei, bergamot, sorbet van lychee
spongecake en yoghurtcrème**
*Tarte au citron, compote de cerises, crumble de chocolat blanc, fraise, bergamot
spongecake, sorbet de litchi et crème de yaourt*
*Lemon pie, cherries compote, white chocolate crumble, strawberry, bergamot
lychee sorbet, spongecake and yogurt cream*

of

Kaasbordje van het seizoen door kaasmeester "Van Tricht"
Fromages de saison du chef fromager "Van Tricht"
Seasonal cheese variety plate from cheese-master "Van Tricht"

€ 54,00

*De samenstelling van het menu kan niet gewijzigd worden,
u kan de gerechten wel apart à la carte bestellen*

AANGEPASTE WIJNEN € 27,00