

Menu

Coquilles

Scheermessen | Pompoen | Pistache | Olijf | Vinagrette peterselie en kaffir

Boerenpaté Bommerige hoen & Terrine van Foie (5 gangen)

Mandarijn | Atjar | Gel van de Bouillon | Brioche brood

Bloemkool

Bloemkool Pannacotta | Bergamot gel | Beurre Blanc met dashi | Wakame crumble

Rouleaux Schol (8 gangen)

Gele Oesterzwam | Cantharellen | Aardappelkaantjes | Cantharellen schuim

Patrijs (6 gangen)

Zuurkool | Topinamboer Crème | Patrijsjus met kardemon | Krokante Topinamboer

Hazenpeper (7 gangen)

Veenbes compote | Wit- en roodlofsalade | Rode ui tarte tatin

Hertenrug

Ravioli van biet | Radicchio | Spruiten | Knol crème | Wolkje van biet | Jus met speculaas

Geitenkaas

Honing cremeux | Walnoot | Stoofpeer

Appel & Kastanje

Appelcremeux | Kastanje ganache | Kastanje mousse | Chocolade crumble

4 gangen | 5 gangen | 6 gangen | 7 gangen | 8 gangen | 9 gangen (Kaas en dessert)

Wij werken met seizoensgebonden producten, het kan dus voorkomen dat het menu op de avond zelf iets afwijkt van dit menu. Ook hebben wij een vegetarisch menu en vegan is ook mogelijk als dit bij de reservering is doorgegeven. Wijzigingen in het menu kunnen resulteren in een meerprijs. Als u een dieet en/of allergie wensen heeft, vernemen wij deze graag minimaal 24 uur van tevoren.