



**De natuur en het seizoen bepalen ons Menu, vertaald met ambacht en onze filosofie.
Laat u zich verrassen of maakt u liever zelf een keuze uit onderstaande gerechten?**

MENU RATATOUILLE

Asperges met kreeft, raapsteeltjes, viooltjes en kruiden, schuimige kruidencrème

Dorade van de grill met groene asperge, koolrabi en avocado, kerrie-olie en kaffir

Tongschar met Serrano, gemarineerde champignons, witlofcrème, truffel en aardappel

Tamme eend uit Landes met gemarineerde rode kool, biet, roodlof en vinaigrette van hibiscus

Gebraden bout en zachtgegaarde schouder van Hollands Lam met gepofte paprika,
gegrilleerde kropsla en jonge tuinboontjes met rozemarijn

Drie soorten Kaas met toast, vijg, noten en Sultana rozijnen

Aardbeien met rabarber, witte chocolade, vanille-ijs, verveine en sinaasappelkletskep

*A la Carte: als voorgerecht 19 als hoofdgerecht 29 Kaas & Dessert 12

3 gerechten	42	(te bestellen op zondag t/m donderdag)	
4 gerechten	49	5 gerechten 59	6 gerechten 69
	Passende wijn per glas	7	half glas 4

Compleet verzorgde proeverij van door de chef geselecteerde gerechten inclusief apéritief, amuses, wijn- of sap-arrangement, tafelwaters, koffie en friandises. (per tafel te bestellen)

4 gerechten	79	5 gerechten	95	6 gerechten	110
-------------	----	-------------	----	-------------	-----



RATATOUILLES KLASSIEKERS

OESTERS als Apéro of Voorgerecht
Oesters-Fines Claires, citroen/rode wijnsjalot/peper 3 stuks 10

VOORGERECHTEN

Geroosterde langoustinestaartjes met crème van langoustine met limoen, poftomaatjes en crunch van Serranoham 22

Kalfszwezerik met aspergecrudité, kastanjechampignons en sjalotvinaigrette 22

HOOFDGERECHTEN

Gebakken grietfilet met asperges en wilde spinazie, mosterdzaad en dragon 35

Runderlende van de grill met sjalotten, paddenstoelen en volle rode wijnjus 30

K A A S

Vijf soorten Kaas met brioche toast, vijg, noten en Sultana rozijnen 15

GROENTEN MENU

Asperges met raapsteeltjes, viooltjes en kruiden, schuimige kruidencrème

Ravioli's van koolrabi met avocado, groene asperge, kerrie-olie en kaffir

Venkelrisotto met groene erwten en crudité van asperge

Gepofte aubergine en paprika, artisjok, gegrilleerde kropsla en jonge tuinboontjes

Sinaasappel met walnoot-caramel, meringue en ijs van geitenyoghurt

*A la Carte, als voorgerecht 17 als hoofdgerecht 26 Kaas & Dessert 12

3 gerechten	36	(te bestellen op zondag t/m donderdag)	
4 gerechten	46	compleet verzorgd	75
5 gerechten	56	compleet verzorgd	90