

## Voorgerechten

Ganzenlever, zwezerik,

Paté, ganzenleverkrullen en krokante kalfszwezerik met een salade van kropsla en frisee een truffeldressing , getoast brioche en praline

€ 22,50

Steak tartaar,

Klassiek tartaar van diamanthaas, daarbij een salade van groenten en afgemaakt met een gerookte eidooier

€ 22,50

Tonijn,

kort geroosterd, livar Ham met een salade van Linda's darling aardappel, frisse radijs, schuimpje van radijs, kroepoek van wasabi en een crème van avocado

€ 22,50

Coquilles,

schotse hand gedoken met een crème van truffel, verschillende bereidingen van aardappel een gefrituurd hennenei en geschaafde Parmezaanse kaas

€ 22,50

## Hoofdgerechten

Ree,

de filet gebraden, gekarameliseerde pickels, coulis van sjalot, frisse wortel, gekonfijte aardappel en een eigen jus met laurier

€ 35,--

Haas,

Hollandse aan het karkas bereid daarbij Brussels lof, rode biet en tamme kastanje en een saus van kaneel

€ 32,50

Griet,

gegrild, coco blanc bonen gestoofd met lardo di colonata een saus van maidera en foelie, kingboleet met gesmolten ganzenlever en krokante sjalot

€ 32,50

Zeebaars,

Lijn gevangen op de huid gebakken, langoustines en een saus van langoustine, crème van pompoen en bereidingen van knolselderij

€ 32,50

## 7 Gangen menu Jeunes Restaurateurs:

Coquilles,

schotse hand gedoken met een creme van truffel, verschillende bereidingen van aardappel een gefrituurd hennenei en geschaafde Parmezaanse kaas

Tonijn,

kort geroosterd, livar Ham met een salade van Linda's darling aardappel, frisse radijs, schuimpje van radijs, kroepoek van wasabi en een crème van avocado

Griet,

Gegrild, cocoblanc bonen gestoofd met lardo di colonata een saus van maidera en foulie,  
kingboleet met gesmolten ganzenlever en krokante sjalot

Ree,

de filet gebraden, gekarameliseerde pickels, couli van sjalot, frisse wortel en gekonfijte  
aardappel en een eigen jus met laurier

ganzenlever,

gebakken, appel en calvados

kaas,

diverse kazen van onze affineur Bourgondisch lifestyle met kletzenbrood en compote

souffle,

onze patissier maakt iedere dag een nieuwe smaak

€ 85,00 per persoon

Alleen per tafel te bestellen

Bijpassend wijnarrangement van 7 glazen

€ 54,25

Menu surprise:

3-gangen € 45,00

4-gangen € 55,00

5-gangen € 65,00

Uitbreiden met een gang kaas van onze affineur Bourgondisch lifestyle

supplement € 10,00

Bijpassende wijnarrangementen:

3 glazen € 23,25

4 glazen € 31,00

5 glazen € 38,75

BOB arrangementen:

3 glazen € 13,50

4 glazen € 18,00

5 glazen € 22,50

Lunchmenu:

2-gangen € 35,00

3-gangen € 42,50

Indien het lunchmenu per tafel wordt besteld kunnen wij het binnen het uur serveren.