

Chef's menu juni

Van vrijdag avond 9 juni t.e.m. dinsdag 4 juli

Hapjes

-

Keuze voorgerecht

Makreel zachtgegaard – chioggia biet – rode biet – dashi – yuzu – zure room – oesterblad

Of

Lomo curado – tortelloni parmegiano – tomat de Provence – kapper – courgette

-

Tussengerecht *

Krab – daikon – tandoori – avocado – kokos – cumbave

-

Keuze hoofdgerecht

Ongelet 'green egg' – coeur de boeuf – gefermenteerde look jus – girolles – gekonfijte pommes roseval

Of

Zeewolf – mini paksoi – tuinboon – salie – lamsoor – jus langoustine & gerookte paling – klaverzuring

-

Keuze dessert

Witte perzik – rabarber – vanille – roos – framboos

Of

Kaasbord (3 soorten) samengesteld door kaasmeester 'Van Tricht'

Geserveerd met brioche toast – wijn gel – vijgenbrood – dadel salsa

3 gangen : € 44,00

4 gangen : € 54,00