



3 GANGEN MENU

Het drie gangen menu is gebaseerd op onze All Day dining kaart. Een kaart vol met gerechten die je mag verwachten in een goede Franse brasserie. Jarst, onze chef, kookt graag met invloeden vanuit de Europese keuken, waarbij we als team af en toe een uitstapje maken buiten deze grenzen. Met als enige reden dat we gaan voor de lekkerste en allerbeste gerechten! Hieronder een voorbeeld:

OM MEE TE STARTEN:

GEPOFTE KNOLSELDERIJ

met lavascrème, hazelnoot, gedroogde olijven en zilte groenten

HOOFDGERECHT- *gezamenlijke keuze een week van te voren doorgeven*

SIMMENTALER DIAMANTHAAS

met gefermenteerde groenten, een krokante reuzechampignon en miso saus
of

GEROOSTERDE POMPOEN (vega)

met avocado, zwarte rijst en tempura van codium

ALS AFSLUITER:

PAVLOVA DUINDOORN

met pistachenoten en vanilleroomijs

3 GANGEN WILD MENU

OM MEE TE STARTEN:

WILDPATÈ

met cranberrycompote, anijschampignons, pistache en kletzenbrood

HOOFDGERECHT:

HERTENBIEFSTUK

met hertensukade, een blini van spinazie, stoofpeer en pastinaakjus

ALS AFSLUITER:

PURE CHOCOLADE TRUFFELTAART

met geroosterde amandelen en bloedsinaasappelijns