



### **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:

#### **MAKREELSALADE**

met pindacrème, geroosterde pinda's, zoetzure groentes en rozen harissa

HOOFDGERECHT:

#### **GEGRILDE KALFSLENDE**

met kalfsragout en voorjaarsgroentes, geserveerd in een bakje van bladerdeeg

ALS AFSLUITER:

#### **PURE CHOCOLADE ESPRESSO MOUSSE**

met mascarpone roomijs, cacao crumble, bergamot en amandelen

### **3 GANGEN VEGETARISCH MENU**

OM MEE TE STARTEN:

#### **GEGRATINEERDE MACHEDOUX**

met bieten, balsamico-koolzaad vinaigrette en brioche toast

HOOFDGERECHT:

#### **GEBAKKEN BLOEMKOOL**

met bloemkoolcrème, krokante bloemkool met komijn en een harissa-granaatappel vinaigrette

ALS AFSLUITER:

#### **PAVLOVA DUINDOORN**

met pistachenoten en vanilleroomijs