

## **MAANDMENU "SEIZOEN EN SMAAK"**

### Voorgerecht

Gravad lax zalm 'label rouge' - Mhamsa - koolrabi - dille mayo

### Tussengerecht

Hopscheuten 'Temmerman' - hoeve ei 63° - mousseline van Ammenier

### Hoofdgerecht

Onglet 'runds' - groene asperge uit Pertuis - fondants aardappel - chimichurri

### Dessert

Witte chocolade - cassis - gekarameliseerde amandelen

OF Kaasbordje geselecteerd door kaasmeesters 'Van Tricht' +8€

"SEIZOEN EN SMAAK" 3 gangen 60€ (niet verkrijgbaar op zaterdagavond)

hapjes - voorgerecht - hoofdgerecht - dessert

aangepaste wijnen tem het hoofdgerecht +24€

"SEIZOEN EN SMAAK" 4 gangen 80€

hapjes - voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht - dessert

aangepaste wijnen tem het hoofdgerecht +34€

Wij serveren ons menu voor de gehele tafel.