

Voor/tussengerechten (24 euro)

Forel van Smallert

Palingsaus, bieslookolie en krokante quinoa

Kreeftenbisque

Gepekeld schelvis en crème van gefermenteerde knoflook

Coquille st. Jacques

Gepocheerde eendenlever, aardappelkaantjes en bieslook (supplement kaviaar 15 euro)

Dubbelrund (melkkoe)

Gepekeld vlees, olie van witte truffel, gemarineerde artisjok, croutons en lauwwarm schuim van artisjok.

**dit gerecht kan ook vegetarisch besteld worden*

Hoofdgerechten (34 euro)

Kalf

*Sous-vide gegaarde witlof, peccorino, gestoofde prei, saus van eekhoortjesbrood, eigen jus en prei-olie
dit gerecht kan ook vegetarisch besteld worden

Veluws hert

Stoof, gemarineerde biet, crème van knolselderij en schuim van ingekookte biet

IJsselmeer Snoekbaars

Crème van artisjok, duxelles en saus van eekhoortjesbrood

Dessert (14 euro)

Vacherin mont D'or

Lauwwarm schuim van lepelkaas, appelcompote, appel gegaard in gekarameliseerde boter en ijs van appel en mosterd

Kaas van 'Bourgondisch lifestyle'

*Selectie kazen met bijpassend garnituur
Binnen en buitenlandse kazen*

Mandarijn

*Mandarijn-yoghurtijs,
Mandarijnschuimpjes jus van mandarijn en citroen en crème van citroenschillen*