

## Voorgerechten

Pompoensoep met crème crue en geroosterde nootjes	10
Loempia van geitenkaas met dun gesneden biet, honing en mosterd	15
Tartaar van zeebaars, Hollandse garnalen, Granny Smith, crème fraîche en sepiamayonaise	18
Carpaccio van weiderund met Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten en truffelmayonaise	17
- Supplement: eendenlever krullen	10
Geroosterde hertenrugfilet met crème van eendenlever en compote van abrikoos	19
Half dozijn oesters "Fines de Claires" uit Bretagne met frambozenvinaigrette en citroen	21
Gebraden Anjou duif met een tosti van gekonfijte poot en een saus van zuurkool	20
Gebakken coquille met een beurre blanc van gerookte boter, paddenstoelen en guanciale	21

## Hoofdgerechten

Taart van stoofperen met Blue Stilton, noten en paddenstoelen	25
Roodbaars met een curry van gamba's	32
Op de graat gebakken tarbot met een saus van morilles	35
Gebakken buikspek met coquilles, pastinaak crème en piccalillysaus	33
Gestoofde kalfswang met krokant gebakken kalfszwezerik en jus van gepofte sjalotten	35
Gebakken hertenrugfilet met ravioli van chocolade, pompoen, macadamia en zoethout	36
Tournedos met gebakken paddenstoelen, truffeljus en dikke frites	38
Wisselend 3-gangenmenu	48
Wisselend 4-gangenmenu	58

## Desserts

Witte chocolade, pompoen cheesecake met pecannotenijs	11
Speculaasparfait met mandarijn en schuim van kardemom	11
Crème brûlée van tonkabonen en stoofperenijs	10
Bonbons voor bij de koffie 5 stuks	9
Kaasplateau van diverse kazen met appelstroop en vijgennotenbrood	16

---

Al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten. Vraagt u om meer informatie als dit nodig is, dan kunnen wij er rekening mee houden.