

Menu oktober

Koude voorgerechten

Gele biet, labneh, hazelnoot & basilicum	15
Makreel, bergamot, zeesla & koolrabi	16
Terrine van konijn, artisjok & pistache	18

Warme voor-/tussengerechten

Geroosterde prei, courgette, XO van tomaat	15
Eikhaas, mais, ui & boekweit	18
Snoekbaars, mossel, savooiekool & schorseneren	18

Pièce de résistance

Spitskool, bloemkool, Oudwijker Fiore, & pijnboompit	27
Zeeduivel, spinazie, zeekraal, paling & antiboise	29
Kalfsribeye, pommes fondant, bospeen, bordelaisesaus	32

Terroir's table d'hôtes

Niet zelf kiezen, maar een selectie gerechten op basis van het seizoensaanbod.

We serveren ons menu uitsluitend per gehele tafel.

4 gangen (voor/tussen/hoofd/na)	60
5 gangen (voor/tussen/tussen/hoofd/na)	70
6 gangen (voor/tussen/tussen/hoofd/kaas/na)	80

Allergie? Vraag naar de allergenenkaart