

à la carte

Gemarineerde zalm en coquille
haringkuit | limoen | ziltige kruiden |
oosterse crumble | saffraan



VIS



GLUTEN



SCHAALDIEREN

€ 17

Steak tartaar
kappertjes | sjalot | cornichons |
eidooier | toast | roomboter



GLUTEN



EI



MELK



MOSTERD

€ 16

Rundercarpaccio
pitjes | truffelmayonaise | Comte



EI



MELK

€ 14

Flan van knolselderij (vega)
groene curry | crunchy boerenkool
pinda | roggebrood



EI



GLUTEN



SELDERIJ



PINDA'S



MELK

€ 14

Vleesch van Plante (wisselend aanbod)
allergenen: info via chef
geslacht door ambachtelijke slager Ter Weele
seizoensgarnituur

€ 32

Forel uit Emst
schuimige saus van gerookte aardappel |
brandade van makreel | rode biet | kerrie



MELK



VIS

€ 28

Mille feuille (vega)
puree met Époisses | zuurkoolwintergroenten |
appelbeurreblanc



GLUTEN



MELK

€ 26

**Tartelette van passievrucht
en witte chocolade**
kokos | ananas | mango



GLUTEN



MELK

€ 12

Operagebak
amandel | koffie | karamel |
Baileys



NOTEN



GLUTEN



MELK

€ 12

Kaasplank
selectie van Franse kazen | garnituur



GLUTEN



MELK

€ 16