Driegangendiner à la carte

<u>Voorgerecht</u>
Panna cotta van zachte blauwe kaas
met groene asperges,
gepocheerde peer en walnoten (v)

Steak tartare met een zacht gekookt eitje,
crème van piment d'Espelette,
cornichons en getoaste brioche

Fluweelzachte bisque van kreeft
met gebakken gamba
en vadouvancrème

Klassieke salade Niçoise
met dungesneden verse tonijn
(supplement 4,50)

<u>Hoofdgerecht</u>
Op de huid gebakken skreifilet
met gestoofde prei, kappertjes, bottarga
en beurre blanc

Polderhoen met artisjok barigoule,
aardappelmousseline
en romige saus van eekhoorntjesbrood

Flespompoen gevuld met notengehakt,
barbarakruid, Mimolette
en sauce au tamarin (v)

Tournedos van ossenhaas met seizoensgroente,
Roseval aardappel uit de oven
en maderasaus (supplement 6,50)

<u>Nagerecht</u>
Paardenburgs chocoladedessert

Frisse limoencurd met citrusfruit, meringue
en sorbet van groene thee en sinaasappel

Stoofperenparfait met karamel
en witte chocoladeganache

Assortiment van binnen- en buitenlandse kazen
met appelstroop en noten-vijgentoast (supplement 5,00)