

Chefs jubileum menu 18,19 en 20 maart

amuses

Oude kaas | ui | avocado
Zadencracker | venkel | zeewier
Asperge | daslook | kwartelei

Coquille | kokos | kerrie | bloemkool

Tomaat | Parmezaan | zwarte knoflook

Heilbot | fregola | bisque

Parelhoen | sherry | zoete aardappel

Eend | 5-spices | pommes dauphine

Citroen | matcha | basilicum

4 gangen: **Coquille – parelhoen – eend - citroen**

4 gangen menu inclusief glaasje Limburgse bubbels met fingerfoods, bijpassende wijn waarvan ook onze eigen cherry wood, tafelwater en koffie met zoetigheid.
€95

5 gangen: **Coquille – tomaat - parelhoen – eend - citroen**

5 gangen menu inclusief glaasje Limburgse bubbels met fingerfoods, bijpassende wijn waarvan ook onze eigen cherry wood, tafelwater en koffie met zoetigheid.
€110

6 gangen: **Coquille – tomaat – heilbot- parelhoen – eend - citroen**

6 gangen menu inclusief glaasje Limburgse bubbels met fingerfoods, bijpassende wijn waarvan ook onze eigen cherry wood, tafelwater en koffie met zoetigheid.
€125

Zondag lunch:

3 gangen menu inclusief tafelwater en koffie met zoetigheid.

Coquille – eend - citroen

€45

Extra info:

Aanvang diner tussen 18.15 en 18.45

Aanvang lunch tussen 12.15 en 12.45