



17.09.2021

MENU

(€ 45/p.)

SAUMON MI-CUIT AUX AGRUMES - FETA - GRANOLA
DOS DE CABILLAUD - FENOUIL/TOMATES - CRÈME À LA ROUILLE -
TUILE D'OLIVE
CARRÉ DE VEAU - ORGE PERLÉ - CHAMPIGNONS DES BOIS
BABA AU RHUM - CRÈME DE PISTACHE/CERISE

AVEC SÉLECTION DE VINS - MET AANGEPASTE WIJNEN (+ € 30/p.)

- BOURGOGNE VEZELAY BLANC 2019 IMPATIENTE X MONTJOIE
- DERTHONA 2018 VIGNETI MASSA
- VALDEJALON 2019 SUPERSONICO GARNACHA FRONTONIO

MI-CUIT VAN ZALM - CITRUSVRUCHTEN - FETA - GRANOLA
KABELJAUWRUG - VENKEL/TOMAAAT - CRÈME VAN ROUILLE -
KROKANTE TUILE VAN OLIJVEN
KALFSRIBSTUK - PARELGORT - BOSPADDENSTOELEN
BABA AU RHUM - CRÈME VAN PISTACHE/KERSEN

Rob

THE GOURMETS'
MARKET