

Burcht

Grand café

Vooraf op tafel

Brood met verse kruidenboter (V)	6
Oester (Irish rock), per stuk met frambozenazijn, gember en ponzu	4
José Lou olijven (V)	5
Pata Negra met olijfolie	16

Voorgerechten

Franse mosterdsoep met spekjes (ook V)	10
Courgettesoep met crème fraîche en munt (V)	10
Charcuterie met huisgemaakte tafelzuren	17
Oesters met frambozenazijn, gember en ponzu (6 stuks)	21
Krokant gebakken buikspek met gamba's en spicy hoisin-mayo	15
Gerookte zalm, gemarineerde rivierkreeftjes en makreelrillette	15

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken zalmfilet met groene asperges en hollandaise	24
Parelhoen met geroosterde prei en jus d'orange-karamel	25
Hele dorade, gepofte venkel, geroosterde bospeen en citrus-beurre blanc	25
Biefstuk met bimi, roseval en béarnaise	29
Bereidingen van wortel, chips van pastinaak en peultjes (V)	22

Toetjes

Vanille-ijs met warme chocoladesaus	9
Crème brûlée van sinaasappel	10
Kazen uit de regio	12
Sorbetijs	8

Sides

Frieten met mayonaise	6
Roseval met kruidenolie	6
Salade van bladspinazie met caesar-dressing en croutons	6
Seizoensgroenten	6