

Burcht

Grand café

Vooraf op tafel

Desembrood met verse kruidenboter (V)	6
Oester, per stuk met frambozenazijn, gember en ponzu	4
José Lou olijven (VE)	5
Pata Negra met olijfolie	16
Charcuterie met huisgemaakte tafelzuren (voor 2 personen)	17

Voorgerechten

Franse mosterdsoep met spekjes (ook V)	13
Soep van de dag (V)	12
Oester, frambozenazijn, gember en ponzu (3 stuks)	12
Krokant gebakken buikspek met gamba's en spicy hoisin-mayo	15
Gerookte zalm, gemarineerde rivierkreeftjes en makreelrillette	17

Hoofdgerechten

Op de huid gebakken zalmfilet met groene asperges en hollandaise	24
Parelhoen met geroosterde prei en jus d'orange-karamel	25
Gepofte bloemkool, munt crème fraîche, granaatappel en beurre noisette	24
Hele dorade, gepofte venkel, geroosterde bospeen en citrus-beurre blanc	27
Kogelbiefstuk, bimi, roseval en béarnaise	29
Geroosterde wortel en pastinaak met tahindressing en parelcouscous (VE)	24

Toetjes

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

Sides

Frieten met mayonaise (V)	6
Roseval met kruidenolie (VE)	6
Salade van bladspinazie met caesar-dressing en croutons (V)	6
Seizoensgroenten (V)	6

(V) Vega

(VE) Vegan