



## Menu 14 maart 2026

*Steak tartaar met gepocheerd ei, hazelnoot en truffelmayonaise*

*of*

*Vitello tonato*

*of*

*Rolletjes tonijn op Oosterse wijze met soja en basilicum*

*of*

*carpaccio met truffelmayonaise, parmezaanse kaas en pijnboompitjes*

~

*kalfshaas met voorjaarsgroentes puree en truffelsaus*

*of*

*Gebakken roodbaarsfilet met botersaus, witlof, zeekraal en puree*

*of*

*gegrilde entrecote met kruidenboter*

*of*

*Bresse kip met onder de huid gevuld met langoustines, dragonsaus*

*Frietjes op tafel*

~

*Tiramisu met vanille-ijs en limoenmousse*

*of*

*Crème brûlée met vanille-ijs*

*of*

*kaasplateau met vijgenbrood, noten en rode wijn stroop*