



Menu Zout&Citroen

Gemarineerde zalm, griekse yoghurt, aceto balsamico, gemarineerde
komkommer

of

Steak tartaar, zoetzure groenten, piccalilly

Pompoen thai curry soep, garnalen

of

Knolselder veloute met Truffel, parelhoen

Corvina, jus a becasse, gemarineerde knolselder en bospeen,
creme van artisjok barigoule, krokant van brick en anijszaad

of

Kalfswang, mousseline met vacherin mont dor, saus van kalfswang,
krokante aardappel, rucola vinaigrette

Pijnboompit, pruimen, honing

of

cheesecake met bramen

45,-

Take out Zout&Citroen:

Zout&Citroen bites:

Amuses:

Shi i take crisps, miso dip, furikake polenta koekje, confit de canard, gel van druif, gefermenteerde druif profiterolles met eendelevercreme	8,50
Desemenzo bruin en wit met venkelzaad met rucolapesto, guernsey boter	6,50
Charcuterie paletta Iberico, Capocollo, Serrano ham taggiasche olijven en noten	18,50
Baeri kaviaar(30 gr) ,blini, garnituren	60,-
Gillardeau Oester, vinaigrette enoki sambai, dille olie 3 st.	9,50 p

Voorgerechten:

Eendelever terrine, vijgencompote, brioche	14,50
--	-------

Hoofdgerechten:

Rendang, saus van rendang, atjargel, cress	24,50
Gekonfijte eendenbout, zuurkoolstamp, jus van savora mosterd	21,50

Nagerechten:

ambachtelijke kazen met garnituur	12,50
Vacherin Mont dor Fondue met desembrood	12,50

friandises:

boterkoek lemon meringue chocolade nougat madeleine	4,50
--	------

Huiswijn wit of rood 19,50 per fles
Bijpassende wijnen 25,- per fles

Bijpassende bieren op aanvraag.

Exclusieve wijnen op aanvraag.