

# Lockdown sessies

## Deel 2

### *Favorieten van de chef*

#### **Tartaar**

Handgesneden tartaar met een gepocheerd hoeve ei. Lamellen van Parmezaanse kaas en "echte" truffelmayonaise

#### **Bisque**

Romige soep van langoustine met dumpling van langoustine. Zuurdesem croutons met een crème van saffraan

#### **Coquille & Buikspek**

Geschroeide coquille met 24 uren geeraard buikspek, crème knolselderij, geïmpregneerde knolselderij en paksoi.

#### **Pasta truffel**

Huidgemaakte tagliatelle met een duxelles van paddenstoel en truffel, groene asperges en aardpeer

#### **Runderhaas**

Gebraden Runderhaas met seizoen groenten en eigen friet en mayonaise  
Eventueel met een stukje gebakken eendenlever (€ 6,-)

#### **Kaas\***

Artisanale kazen met een chutney van vijg, Limburgse stroop en regionale lindehoning  
begeleid door huisgemaakt noten- en vruchtenbrood

of

#### **Appeltje uit de oven**

Met rietsuiker en kaneel gepaneerde jonagold appel uit de oven met een bavarois van pure chocolade en roomijs van vanille

3 gangen	(V-H-D)	€ 45,-
4 gangen	(V-S-H-D)	€ 52,50
5 gangen	(V-S-T-H-D)	€ 62,50
6 gangen	(alle gangen)	€ 72,50
* Kaas	ipv desert	€ 5,-