

Menu

Lunch

Voor

Coquilles classic 2004	€28.00
Coquilles Truffel Kwartelei Knolselderij	
Langoustines	€32.00
3 bereidingen met langoustines	
Kaviaar 50 gr Royal Anna Kaviaar van de Eindhovense Hurk	€90.00
Creme fraiche Hoeve-ei Bieslook Blinis	
Vegetarisch	€24.00
Drie x mini uit de moestuin van Frodo en Piet van de Heidevlinder en van Constance uit Heeze	
Rund	€26.00
Rauw Black Angus BBQ Kastanjes Paddenstoelen Koolrabi Vinaigrette van gerookt rundervet	
Ganzenlever	€28.00
Ganzenlever op 3 manieren geserveerd, of zoals u het graag wenst	
Kreeft Tokio impuls 2009	€28.00
Asperges Miso Shiso Gefermenteerde Knoflook	

Vis

Tarbot	€52.00
Asperges Morieljes Doperwten Eidooier Dennennaalden-olie Bruine boter	
Tong "Brabantse Prol"	€38.00
Gerookte roomboter Opperdoezer Ronde Venkel Prei	
Rog Peking impuls 2013	€34.00
Buikspek Hoi-sin Kimchee Broccoli	

Vlees

Kalfhaas Indonesië Impuls 2011	€40.00
Rendang Gado Gado Sajoer van knolgroenten Lobak sambal tjoeka Pommes Pont Neuf	
Rund	€40.00
Black Angus entrecote van de Grill-Dome. Sukade Groene asperges Foyot-saus Koolrabi	
Lam	€40.00
BBQ Couscous Wortel Kummel Aubergine Paprika Lavas	

Dagelijks wisselend lunchmenu

2 gangen	€42.50
-----------------	--------

lunchmenu

3 gangen

€57.50

lunchmenu

Menu Alliance

Vegetarisch menu Alliance

€90.00

7 gangen vegetarisch menu,
bereid met groenten uit de tuinen van Frodo & Piet van de Heidevlinder in Best
en Constance van Dijk van Converge Natuurlijk uit Heeze.

€83.00

Menu Alliance 4 gangen:

€98.00

Menu Alliance 5 gangen:

Zeebaars | Venkel | Groene Tomaat | Zuring | Artisjok | Jalapeno

*

Hamachi | Sesam | Zwarte knoflook | Rammenas | Gebrande prei

*

Asperges | Morieljes | Doperwten | Eidooier | Dennennaalden-olie | Bruine boter

*

Lam | Couscous | Wortel | Kummel | Aubergine | Paprika | Lavas

*

Zwarte bes | Zwarte Viool | Zwarte thee | Verveine | Hibiscus

*

Rabarber | Schapenyoghurt | Olijfolie | Vanille | Limoen

