

Gerechten worden geserveerd in **klein** formaat.
A la carte mogelijk vanaf **3 gerechten** (excl. dessert).

Gang '1	Noordzeekrab & Langoustine Krabsalade appel basilicum avocado langoustine
	Zalm Filet, gemarineerd gerookte paling dille mierikswortel karnemelk <i>Supplement 15gr. Oscietra kaviaar</i>
	Kalf Kalfshaas, tartaar koolrabi prei daslook ponzu
	Tomaat Diverse bereidingen burrata watermeloen zilte groenten -v

Gang '2	Europese kreeft Salade van kreeft rettich limoenblad jalapeño snijboon <i>Supplement 15gr. Oscietra kaviaar</i>
	Piepkuiken Filet, gebrand ganzenlever pistache koolrabi ponzu
	Zeeduivel Filet, gebrand mosselen venkel saffraan orzo
	Langoustine Gebakken langoustine pastinaak kerrie dashi beurre blanc

Gang '3	Tarbot Filet, gebakken coquille pompoen bosui Vin Jaune
	Reerug Gebraden in pancetta bieten tijm aardpeer Timur peper
	Wagyu A5 Tournedos, geroosterd knolselderij Opperdoeser Ronde cantharellen tijm ju <i>Supplement gebakken ganzenlever</i>
	Truffel Ravioli's shiitake Tasmaanse wintertruffel kwartelei Parmezaan -v

VISTAVISTA
TAVISTAVISTA
VISTAVISTA

Nagerechten

- *Kaas* -

Selectie van het Kaasatelier uit Oud-Gastel

- *Chocolade* -

Chocolade bereidingen | hazelnoot | vanille | Baileys

- *Perzik* -

Verskillende bereidingen | gember | yoghurt | amandel

- *Menu* -

Dessert uit het menu Frisheid van de Natuur

VISTAVISTA
TAVISTAVISTA
VISTAVISTA