

# CANTINE

DE CARON

3-gangen €43

## VOORGERECHT

### GEKONFIJTE POMPOEN

met espuma, pompoenolie, pompoenzaad en noten

### WORTELTARTAAR

van paarse en oranje wortels met sinaasappel, munt en limoen

## HOOFGERECHT

### POUSSIN

met knolcrème en een lak van appelstroop en paling

### COURGETTE

op de barbecue gegrild met ratatouille, aardappel millefeuille, fleur de courgette en beurre blanc van tomaat

### RIBEYE (2 pers)

met groene pepersaus, frites en Romaine sla  
**supplement €15,5 p.p.**

### ZEEBAARS (2 pers)

met sauce verte, venkelsalade en risotto  
**supplement €10,5 p.p.**

### KAAS

een selectie van drie kazen  
**supplement €11,5 p.p.**

## NAGERECHT

### BANANENMILLEFEUILLE

met slagroom, chocolade, pecannoten en praline ijs

### PANNA COTTA

van topinamboer met gekarameliseerde vijg, pistache crumble en vanille-ijs

### ESPRESSO MARTINI

LUNCH (tot 15:30) *Laat het ons weten of vraag naar de allergenen lijst*

### OP GEROOSTERD ZUURDESEM

### TARTINE PATE PROVENCAL

met kruidensla, zuur, druivenmost

### TARTINE GEROOKTE ZALM

met radijs en zuur

### TARTINE GARNALENKROKETTEN

met bouillabaisse mayonaise

### TARTINE CLACBITOU

met tuinkers en kweepeer

## VOORGERECHT

### GEKONFIJTE POMPOEN

met espuma, pompoenolie, pompoenzaad en noten

### WORTELTARTAAR

van paarse en oranje wortelen met sinaasappel, munt en limoen

### PALING

gerookt en gereserveerd met parelgort en een crème van rode ui, biet en karnemelk

### VITELLO TONNATO

van langzaam gegaard kalfslende met een saus van tonijn, gedroogde kappers en frisée

## HOOFGERECHT

### ZEEBAARS (2 pers)

met sauce verte, venkelsalade, risotto

### POUSSIN

met knolcrème en een lak van appelstroop en paling

### COURGETTE

op de barbecue gegrild met ratatouille, aardappel millefeuille, fleur de courgette en beurre blanc van tomaat

### HEEK

op de barbecue gegrild met in visbouillon en salmiak gegaarde orzo, met een fondant van venkel en zeevierolie

### RIB-EYE (2 pers)

met groene pepersaus, friet, sla  
extra persoon mogelijk

## BIJGERECHT

### FRITES met mayonaise

### ROMAINE SLA met citroenvinaigrette

### LA RATTE POMMES DE TERRE (2 pers)

met spek en crème fraîche

## NAGERECHT

### BOLLETJE IJS

per bol

bloedsinaasappel - praliné - citroen - mango & kaffir - vanille

### BANANENMILLEFEUILLE

met slagroom, chocolade, pecannoten en praline ijs

### PANNA COTTA

van topinamboer met gekarameliseerde vijg, pistache crumble en vanille-ijs

### COUPE COLONEL

met wodka en citroensorbet

### KAAS

een selectie van drie kazen

### ESPRESSO MARTINI

# CANTINE

DE CARON

# CANTINE

DE CARON

3 courses €43

## STARTER

### CANDIED PUMPKIN

with espuma, pumpkin oil, pumpkin seeds and nuts

-

### CARROT TARTARE

purple and orange carrots, mint, lime and orange

## MAIN COURSE

### ZUCCHINI

from the barbecue, ratatouille, millefeuille of potato, beurre blanc of tomato and zucchini flower

### POUSSIN

with a cream of celeriac and a lacquer of apple syrup and eel

-

### RIBEYE (2 pers)

with sauce of green pepper, fries and Romaine salad

**supplement €15,5 p.p.**

-

### SEABASS (2 pers)

with sauce verte, fennel salad and risotto

**supplement €10,5 p.p.**

## CHEESE

selection of 3 cheeses

**supplement €11,5 p.p.**

## DESSERT

### MILLEFEUILLE OF BANANA

chocolate, whipped cream, pecan nuts, praline ice cream

-

### PANNA COTTA

of Jerusalem artichoke with caramelized fig, pistachio crumble and vanilla ice cream

-

### ESPRESSO MARTINI

LUNCH (until 15:30) *Laat het ons weten of vraag naar de allergenen lijst* Allergieën?

## ON GRILLED SOURDOUGH BREAD

### TARTINE SMOKED SALMON

with horseradish and beetroot

11

### TARTINE PATE PROVENCAL

with herb salad, pickled vegetables, grape must, chicken gravy

9

### TARTINE SHRIMP CROQUETTES

with bouillabaise mayonnaise

13,5

### TARTINE CLACBITOU

with quince and cress

11

## STARTER

### CANDIED PUMPKIN

with espuma, pumpkin oil, pumpkin seeds and nuts

9,5

### CARROT TARTARE

purple and orange carrots, mint, lime and orange

9,5

### EEL

smoked and served with pearl barley, beetroot, buttermilk and a cream of red onion

14

### VITELLO TONNATO

slow cooked loin of veal with a sauce of tuna, dried capers and frisee

14,5

## MAIN COURSE

### ZUCCHINI

from the barbecue, ratatouille, millefeuille of potato, beurre blanc of tomato and zucchini flower

24,5

### HAKE

grilled on the barbecue with orzo cooked in fish bouillon and salmiak, with a fondant of fennel and seaweed oil

25

### SEABASS (2 pers)

with sauce verte, fennel salad and risotto

69

### POUSSIN

with a cream of celeriac and a lacquer of apple syrup and eel

26

### RIB-EYE (2 pers)

with sauce of green pepper, fries and Romaine lettuce extra person possible

79

## SIDES

FRIES with mayonnaise

4,5

ROMAINE LETTUCE with lemon vinaigrette

4

LA RATTE POMMES DE TERRE (2 pers)

7,5

with bacon and crème fraîche

## DESSERT

### ICE CREAM SCOOP

per scoop

3,5

praline - lemon - blood orange - mango & kaffir - vanilla

### MILLEFEUILLE OF BANANA

9

with praline ice cream and cinnamon

### PANNA COTTA

of Jerusalem artichoke with caramelized fig, pistachio crumble and vanilla ice cream

9,5

### COUPE COLONEL

Vodka with lemon sorbet

8,5

### CHEESE

a selection of three different cheeses

11,5

### ESPRESSO MARTINI

12

# CANTINE

DE CARON