CANTINE

DE CARON

3-gangen 52

VOORGERECHT

INKTVIS
crème van zwezerik - verjus - Madame Jeanette-olie

SCHORSENEER
pastinaakcrème - gedroogde zuurkool - beurre blanc

RUNDER TARTAAR
cornichons - gedroogde oester - broodkruimels

HOOFDGERECHT

PITHIVIER
eendenborst - savooiekool - duxelles

PADDENSTOELEN
gnocchi - pompoen - Madeira jus

DRY AGED CÔTE DE BOEUF **(2 pers)**
little gem - frites - sauce Bordelais
supplement 18 p.p.

ZEEDUIVEL MEUNIÈRE **(2 pers)**
saffraanrisotto - radicchio - sinaasappeldressing
supplement 16,5 p.p

NAGERECHT

PROFITEROLE
gegrilde vanilleroom - hazelnootpraliné - chocoladesaus.

PECAN PIE
rum-rozijn ijs - pruimkaramel - pecanroom

KAAS
een selectie van 3 kazen

DE BAR

ST. CAMELOT oester met citroen en sjalotten-vinaigrette	4,5
CHARCUTERIE met ingelegde groenten	16
ZUURDESEM met boter van de dag	6,5
OLIJVEN “Bella di Cerignola” van Fratepietro	6,5
EENDENRILLETTES met cognac en sinaasappel	11,5

BIJGERECHT

FRITES met mayonaise	5,5
LITTLE GEM met citroenvinaigrette	5
SEIZOENSGROENTEN	6,5

CANTINE

DE CARON

3-course 52

STARTER

SQUID
sweetbread cream - verjus - Madame Jeanette oil

SALSIFY
parsnip cream - dried sauerkraut - beurre blanc

BEEF TARTARE
cornichons - dried oyster - breadcrumbs

MAIN COURSE

PITHIVIER
duck breast - savoy cabbage - duxelles

MUSHROOMS
gnocchi - pumpkin - Madeira jus

DRY AGED CÔTE DE BOEUF **(2 pers)**
little gem - fries - sauce Bordelais
supplement 18 p.p.

MONKFISH MEUNIÈRE **(2 pers)**
saffron risotto - radicchio - orange dressing
supplement 16,5 p.p

DESSERT

PROFITEROLE
grilled vanilla cream - hazelnut praline - chocolate sauce

PECAN PIE
rum-raisin ice cream - plum caramel - pecan cream

CHEESE
a selection of 3 cheeses

DE BAR

ST. CAMELOT oyster with lemon and shallot vinaigrette	4,5
CHARCUTERIE with pickled vegetables	16
SOURDOUGH with butter of the day	6,5
OLIVES "Bella di Cerignola" from Fratepietro	6,5
DUCK RILLETTES with cognac and orange	11,5

SIDES

FRIES with mayonnaise	5,5
LITTLE GEM with lemon vinaigrette	5
SEASONAL VEGETABLES	6,5