

Château menu

ZALM 26

Tomaat | Kropsla | Rucola

KRAB 28

Bleekselderij | Saffraan | Beurre Blanc
Supplement Kaviaar 5 gramm 15

COQUELET 28

Truffel | Eidooyer | Belper Knolle

REEGEIT 46

Peterselie Wortel | Spruit | Rode Port Jus

SELECTIE KAZEN 20

Begeleid door huisgemaakte garnituren

BLOEDSINAASAPPEL 18

Mandarijn | Kardamom | Tonkaboon

Diner

6 gangen: 90

5 gangen: 75 selectie kazen vervalt

4 gangen: 65 krab + selectie kazen vervalt

Lunch

6 gangen: 90

5 gangen: 75 selectie kazen vervalt

4 gangen: 65 krab + selectie kazen vervalt

3 gangen: 49 surprise: voor / hoofd / zoet

2 gangen: 39 surprise: voor / hoofd

Wenst u liever kaas dan zoet: supplement +7.50

Chef's menu

MAKREEL 26

Selderij | Groene Appel |

LANGOUSTINE 28

Saffraan | Pecorino

SKREI 28

Pompoen | Sinaasappel | Parmezan

ZWEZERIK 30

Andijvie | Groene Asperges | Ceps Jus

ANJOU DUIF 45

Schorseneer | Pistache | Vijgen

SELECTIE KAZEN 20

Begeleid door huisgemaakte garnituren
OF

BRAMEN 14

Paprika | Witte Chocolade | Rozemarijn

KARAMEL 18

Melk Chocolade | Pindas

Diner

7 gangen: 110 Keuze tussen Kaas of Bramen

6 gangen: 100 Langoustine vervalt

5 gangen: 85 Langoustine + selectie kazen vervalt

Lunch

7 gangen: 110 Keuze tussen Kaas of Bramen

6 gangen: 100 Langoustine vervalt

5 gangen: 85 Langoustine + selectie kazen vervalt

Wenst u liever kaas dan zoet: supplement +7.50

Château Classics

FOIE GRAS (WARM) 28

Amandel | Aceto-stroop | Kers

3 BEREIDINGEN FOIE GRAS (KOUD) 28

+ glas Sauterne 38

OESTER CRU 6 STUKS

Fine Claire n3 24

Gillardeau n3 33

OESTERS GEGRATINEERD 6 STUKS

Fine Claire n3 30

Gillardeau n3 39

KREEFT halve 35 | hele 60

Seizoensgroenten

BISQUE CEREMONIE ½ KREEFT 35

KAVIAAR KLASSIEK 110

30 gram kaviaar

SELECTIE KAZEN 20

Begeleid door huisgemaakte garnituren

KLASSIEKE “DAME” BLANCHE CHÂTEAU WITTEM 18

Amandel | Perzik | Aalbes | Citrus sorbet

Wist je dat officieel de Dame Blanche (White Lady) een oud opera stuk is?

Chef-kok Auguste Escoffier ware liefhebber van opera en noemde dit gerecht naar deze opera. Vroeger was het gerecht roomblank van kleur wan bestond uit de smaken amandel, witte perzik, aalbes en citroen-sorbet. Hier hebben wij een eigen moderne twist op gegeven en voor u gepresenteerd.