

Menu du Cuisinier

Van januari tot en met november 2026

O

m

voorgerecht

Steak tartare | Cornichons | Zachtgegaarde eidooier | Parmezaan bitterbal |
Sriracha-mayonaise

koud tussengerecht

Tonijn tataki | Ponzu dressing | Wakamé | Sesam

soep

Aardappel-kervelsoep | Witlof | Verse truffel

warm tussengerecht

Garnalen Fricassée | Krokante gamba | Kreeftensaus

hoofdgerecht

Kalfshaas | Serranoham | Rendang | Zwezerik | Knolselderijcrème

kaas

Kaasproeverij | Notenbrood | Appelstroop | Bleekselderij

dessert

Witte chocolade crème brûlée | Limoenparfait | Zwarte bessengel

Het Menu Du Cuisinier serveren wij van 3 tot 7 gangen (76 - 107 euro).

*Onze sommelier heeft bij de afzonderlijke gerechten een aantal suggesties gedaan.
Uiteraard stelt hij ook graag een passend wijnarrangement
speciaal voor jouw gezelschap samen!*

*In het reserveringsoverzicht staat de totaalprijs van de bijeenkomst,
alle genoemde prijzen zijn exclusief BTW.*



heirloo—m
venues of utrecht