

Geachte gast,

Hartelijk welkom in restaurant ‘La Belle Source’!

Lekker eten en drinken is bij Groot Warnsborn vanzelfsprekend. Wij koken naar de seizoenen met een frans mediterraan klassiek karakter. Laat u verwennen door onze chef-kok Maarten Meijst, samen met zijn keukenbrigade bereiden zij voor u gerechten op hoog culinair niveau. Bij de bereiding van de gerechten word zoveel mogelijk gebruik gemaakt van regionale producten, u en uw gasten krijgen alleen het allerbeste.

Samen met ons bedieningsteam zijn wij continu bezig om het voor onze gasten zo aangenaam mogelijk te maken. Graag presenteren wij u onze wijnkaart, met wijnen uit verschillende landen. Belangrijk is dat u drinkt wat u lekker vindt, maar natuurlijk is het ook leuk om eens een ander pad in te slaan, dan kunt u zich laten verrassen met wijnen die speciaal geselecteerd zijn door Michiel van Agen

Chef-kok: *Maarten Meijst*
Maître d ‘hotel: *Ron Zwitserlood*
Souschef: *Luuk van Rennes*

Iedere dag presenteren wij een nieuw 8-gangen “La belle Source Menu”. Deze wordt samengesteld aan de hand van de inkopen van die dag. Natuurlijk wordt er zoveel mogelijk gebruik gemaakt van dagverse-, regionale- en biologische producten. U heeft de keuze om uit deze gangen zelf een menu samen te stellen of u laat u compleet verrassen met 8 gangen!

La Belle Source Menu

3-gangen € 45.50
4-gangen € 54.50
5-gangen € 63.50
6-gangen € 72.50
7-gangen € 81.50
8-gangen € 89.50

Wijnarrangement:

Bijpassende wijnen per glas €7.50
Bobarrangement per glas €4.00

*Op veler verzoek bieden wij u ook iedere dag onze **Warnsborn Klassiekers!**
Deze klassieke Warnsborn gerechten zijn verre van saai maar geïnspireerd op
traditionele gerechten en zeker de moeite waard om (weer) te proeven!*

Voorgerechten

Onze Noorse zalm uit eigen rookton	€17.50
Steak tartaar “Warnsborn”	€17.50
Terrine van eendenlever met cacao	€18.50

Tussengerechten

Crème soep of bouillon naar seizoen	€12.00
Op de graat gebakken zeetong voor 2 personen	€27.50P.P.

Hoofdgerechten

Op de graat gebakken zeetong met Beurre Noisette	€55.00
Lakenvelder van eigen Landgoed	€28.50
Anjou duif aan tafel gefileerd	€29.50

Desserts

Diverse kaassoorten	€17.50
Ambachtelijke Friandises	€ 7.50

Koffie

Koffie of Puri Tea per kopje v.a.	€ 2.90
-----------------------------------	--------

Digestieven

Voor de dames zoet en zacht Likeuren van Zuidam o.a. kaneel en chocolade	€ 8.50
Voor de heren krachtig en stevig Armagnac van Goudolin Courrensan, Calvados	€ 7.75

Vraagt u ook naar onze digestieven kaart!