

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 Luuk van Rennes, samen met zijn keukenbrigade bereiden zij voor u gerechten op hoof culinair niveau. Bij de bereidingen van de gerechten wordt 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 onze sommelier.

Chef-kok	Luuk van Rennes
Sous-chef	Niek Bezuijen
Maître d'hotel	Gjalt de Vries
Sommelier	Hennie Boekelder

Iedere dag presenteren wij een nieuw acht 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 laat u compleet verrassen met een acht gangen diner.

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

Voorgerechten

Onze Noorse zalm met groene thee, koolrabi en limoen	17.50
Simmentaler ossenhaas, truffel, eendenlever	21.50
Terrine van eendenlever	18.50

Tussengerechten

Bisque Homard, rouille en brioche	14.-
Dubbel getrokken runderbouillon	13.50
Langoustine met zacht gegaard buikspek	18.50

Hoofdgerechten

Op de graat gebakken tarbot (500 gram)	48.-
Coquille saint Jacques, beurre noisette en lardo	28.50
Anjou duif op karkas bereid	32.50
Tournedos Rossini met madeira en truffel	41.50

Desserts

Diverse kaassoorten	17.50
Vijf structuren van chocolade met bramensorbet	16.50
Wisselend dessert van de patissier	16.-
Ambachtelijke friandises met koffie of thee.	7.50