

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

La Belle Source Menu

3 gangen	45.00
4 gangen	55.00
5 gangen	65.00
6 gangen	75.00
7 gangen	85.00
8 gangen	95.00

Wijnarrangement

Bijpassende wijnen per glas	7.50
Bobarrangement per glas	4.00

Proeven van Kunst menu

Wat is er mooier dan een prachtig gerecht serveren op een mooi bord. Wij bieden u de mogelijkheid te genieten van gastronomie in combinatie met kunst. Deze speciaal ontworpen borden zijn dan een blijvende herinnering aan een fantastische avond. Dit "Proeven van kunst" menu kunt u bestellen met een meerprijs van €20.- op bovengenoemde menuprijzen
Vraag onze medewerkers om verdere informatie.

Voorgerechten

Gerookte zalm peterseliepoeder kimchi popcorn	17.50
Eendenlever krentewegge hibiscus biet	18.50
Zachtgegaarde kalfstong tonijn witte asprege vadouvan	16.00

Tussengerechten

Langoustine roodlof dressing van schaaldieren	17.50
Dubbel getrokken runderbouillon	14.50
Anjou duif parelgort hazelnoot truffelaardappel	18.50

Hoofdgerechten

Zeetong parelcouscous bottarga Ibericoham (200 gr)	38.00
Chateaux Briand gnocchi morilles bospeen (2 pers)	52.50 1 persoon á €35.-
Coquilles aardpeer ponzu laos	32.50

Desserts

Diverse kaassoorten	17.50
Ravioli van chocolade kaneel riz condé Pedro Ximenez	16.50
Wisselend dessert van de patissier	16.-
Ambachtelijke friandises met koffie of thee.	7.50