

menu

Gehakte zeebaars | paprika | zeekraal | bronze venkel.

Of

Steak tartaar van kalf | bundelzwam | avocado | zoetzure groentjes.

*

Coquille | ossenworst | fregola | milde gele curry.

Of

Kwartelfilet | risotto | citroenthijm | gepofte pompoen.

*

Wilde heilbot | groene groenten | ratatouille | schaaldieren saus.

Of

Entrecote van de Crolehoeve | paddestoelen | gerookte biet | roseval.

*

Panna cotta | Griekse yoghurt | framboos | witte chocolade.

*

Keuze van de kaaswagen met passend garnituur.

(supplement € 3,00).

Voor / hoofd / dessert of kaas € 37,50

Voor / tussen / hoofd / dessert of kaas € 41,50

Voor / tussen / hoofd / kaas / dessert € 47,50

Welkom

Restaurant Reblochon, vernoemd naar de favoriete kaas
van onze chef Jurgen Bosmans.

Werken met mooie producten uit de regio maar ook daarbuiten
dat is onze pure passie en vormt de basis van ons restaurant.

Wij hebben een menu samengesteld waaruit uzelf een keuze kunt maken.

Drie, vier of vijf gangen eventueel met mooie aangepaste wijnen.

Wij houden graag rekening met speciale wensen of dieeten.

Elise en Jurgen Bosmans & team Reblochon

Borrel Bites

Wilde Zeeuwse oesters | rodewijn azijn | sjalot € 3,00 per stuk

Pata-Negra ham 100 % Bellotta 80 gr € 17,50