

Voorgerechten:

Carpaccio van **MRIJ** met lauw warme kruidendressing en Taggiasche olijven
€ 12.50

Pompoen-crème soep (vegetarisch)
€ 7.50

Tompouce van **MSC** wilde Alaska zalm met sesam filo deeg en tzatziki saus
€ 10.50

Maas-Rijn-IJssel (MRIJ) is de benaming van een rundvee ras.

Het Maas-Rijn-IJsselvee werd ontwikkeld in het gebied tussen de Maas, Rijn en IJssel. Hierom heeft het ras deze naam gekregen. Via selectieve fokkerij werd dit ras ontwikkeld uit Münster koetjes sinds de tweede helft van de 19e eeuw

Hoofdgerechten:

USA-steak met pomme chateau en rozemarijnsaus
€ 22.50

Winterkabeljauw (Skrei) met Vadouvansaus en courgettespaghetti
€ 19.50

Biologische Kemperhoen met truffelgnocchies
€ 23.50

Risotto met macadamia en mascarpone
€ 17.50

Met een tempura van kingcrab + € 3.-

Chatillon's dag special
Keuze van vlees of vis met bijpassende garnituren, de bediening legt u graag uit welke keuzes we vandaag hebben.
€ 21.50

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met dagverse garnituren van het seizoen



Marine Stewardship Council
Gecertificeerd duurzame visserij

De Marine Stewardship Council (**MSC**) is een internationale non-profit organisatie opgericht in 1997 die een keurmerk geeft aan duurzaam gevangen vissoorten. Consumenten kunnen MSC-gecertificeerde producten herkennen aan het blauwe MSC-keurmerk.

Nagerechten:

Dessert van de Dag

De bediening legt u graag uit welk specialiteit we vandaag hebben
€ 7.50

Crumble van peer en gepocheerde peer met witte-chocolade-ijs
€ 7.50

Mousse van kaneel met gekarameliseerde appel
€ 7.50

Crème brûlée van zoethout met drop-ijs
€ 8.50