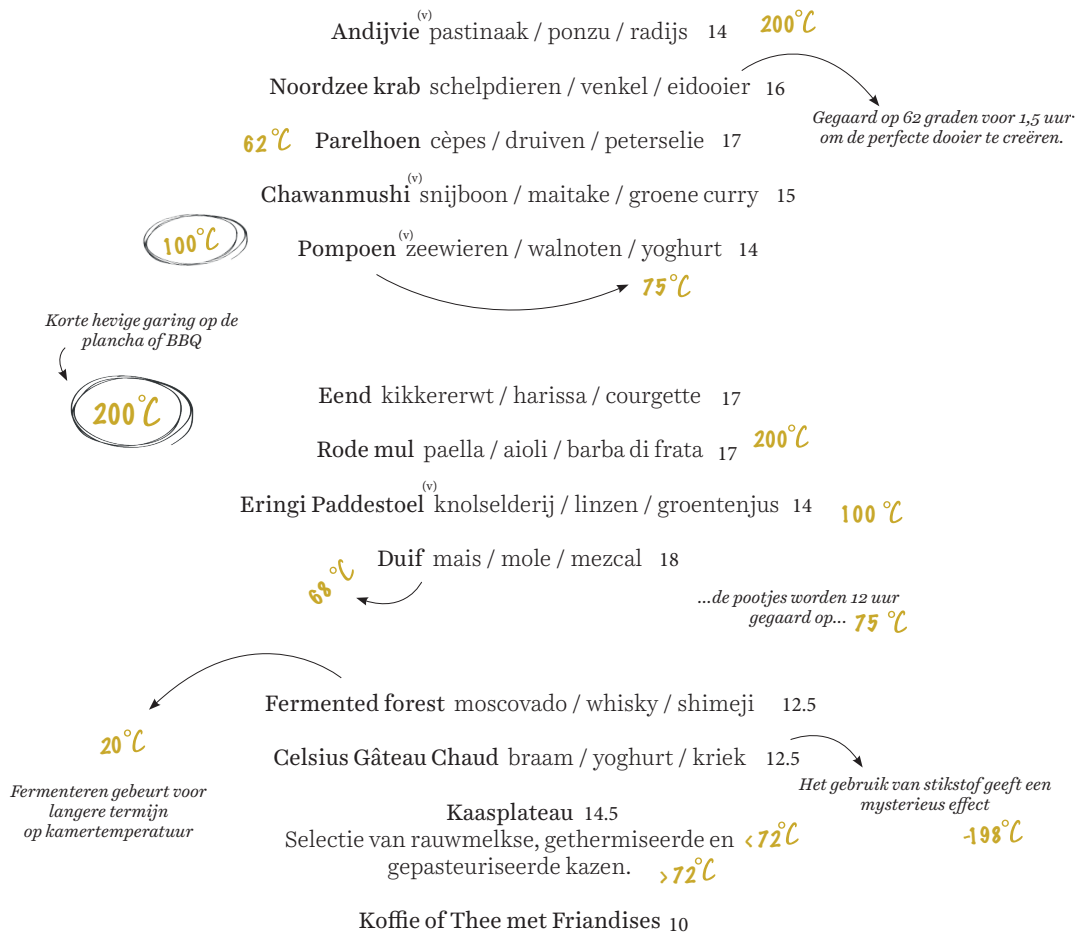
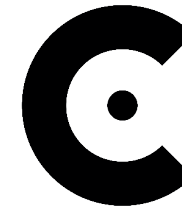


# À LA CARTE LUNCH



Pomme Mousseline:			
truffel <sup>(v)</sup> 6	paella <sup>(v)</sup> 5	schaaldieren <sup>(v)</sup> 5	kruiden <sup>(v)</sup> 5
Lentegroente / ricotta 7			
Seizoenssalade <sup>(v)</sup> 6.5			
Brood & dip <sup>(v)</sup> 4.5			



## 360 LUNCH MENU

Benieuwd naar de perfecte opbouw van de verschillende temperaturen en kookmethodes? De keuken van C neemt je mee in een 360 ervaring van het concept. Laat je verrassen door Michiel van der Eerde, chef Arnout van der Kolk en hun team.

2 gangen	20
3 gangen	30
4 gangen	40
5 gangen	50

## 360 WIJNEN

Maak de verrassing compleet met mooie bijpassende wijnen, geselecteerd door Martijn van Steijn en zijn team.

2 glazen	16
3 glazen	24
4 glazen	32
5 glazen	40

## 360 COCKTAILS

Maak de verrassing compleet met heerlijke bijpassende cocktails, gemaakt door Milos Stanisic en zijn barteam.

2 cocktails	20
3 cocktails	30
4 cocktails	40
5 cocktails	50

<sup>(v)</sup> Dit gerecht is vegetarisch

Heeft u een voedselallergie? Meld ons dit duidelijk vooraf. Wij zullen hier dan zo goed mogelijk rekening mee houden. Met dieetwensen of voorkeuren kunnen wij in ons verrassingsmenu helaas vaak geen rekening houden, wij kiezen in het 360 menu voor seizoensgebonden en verse producten waarmee wij u willen verrassen. Ui, knoflook, zout, lactose en dierlijke producten vormen de basis van onze bereidingen en zijn hierin vaak onmisbaar voor de mooiste ervaring die wij u kunnen bieden.