

Menu feestdagen 2018-2019

Carpaccio van hert / veldsla / rode biet / walnoot / ganzenlever

OF

Buikspek / zeebaars / pompoen / spruitjes / ras el hanout

OF

Loempia langoustine en krab / spitskool / sojascheuten / paksoi / zoetzure saus

Fijne erwtensoep / krokante eendenborst

OF

Consommé tomaat / garnaal

Huisbereide sorbet

Filet van hinde / bospaddestoelen / mousse van kweeper / zilverui / knolseldercrème

OF

Heilbot / coppa di parma / venkel / trostomaatjes / hollandaise

OF

Filet van poulet noir / witloof / spruitjes / veenbes

Moeulleux van chocolade / stracciatella

OF

Millefeuille / mascarpone / framboos

OF

Dessertwaaier

5 gangen 52€

4 gangen 50€

3 gangen (voorgerecht, hoofdgerecht, dessert) 46€

3 gangen (soep, hoofdgerecht, dessert) 42€