

Ons fijnproeversmenu



Trilogie van verfijnde voorgerechten op één bord, bestaande uit

Noorse zalm door ons gerookt, yuzu-chantilly en avruga kaviaar

Eendenlever, konfijt van clementines, toast

Tempura van gamba's, homardine saus

Gebakken roggen vleugel, saus van rode Bergerac van Château Montdoyen
artisjokken, citroenboter, aardappel mousseline

OF

Geroosterd coquelet, romeinse sla
Caesardressing, gebakken rösti

Kies uw dessert uit :

Trilogie van hoeve kazen van onze vriendin Dorothee

Aardbeien in verschillende texturen, ijs van anijs en groene peper

Chocolademousse, gezouten boter caramel

Crème brûlée met Tahitiaanse vanille

Verjaardagstaart (+ 2,50 €)

60,00 € exclusief dranken

+ 38,00 € inclusief aperitief en geselecteerde Franse wijnen

Supplement 5,00 € voor een glas champagne
en voor uitzonderlijke whisky's, gin en rum naargelang het merk