

Ons fijnproeversmenu

Vanaf 8 personen, mits voorafgaande reservatie

Trilogie van verfijnde voorgerechten op één bord, bestaande uit
huisgerookte Noorse zalm,
foie gras van eend in granenkorst,
lichtzure champignons, kastanjepuree, appelsorbet,
garnalientempura, homardine saus



Skrei-kabeljauw, gestoofde prei
truffel jus, huisgemaakte puree

OF

Haasje van “Pattes Noires”-kip, gelardeerd
blonde champignons, wortelgroenten, kruidige jus

Trilogie van hoeve kazen van onze vriendin Dorothee

OF

Tatin van Golden-appel, opgeklopte room, vanille-ijs

OF

Romance van framboos en lychee

OF

Chocolademousse, gezouten boter caramel

OF

Verjaardagstaart (+ 2,50 €)

Onze prijs 60,00 € exclusief dranken

37,00 € inclusief aperitief en geselecteerde Franse wijnen
Supplement 5,00 € voor een glas champagne
en voor uitzonderlijke whisky's, gin en rum naargelang het merk