

# Ons fijnproeversmenu

## **Drie 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

---

### **De vangst van de dag**

Kalamata-olijven, crumble met komijn, Parmezaan en salieolie

OF

**Suprême van hoevekip met vin jaune en fijngesneden morieljes**  
tagliatelle met zachte boter en gestoofde spinazie

---

### **Kies uw dessert uit :**

Trilogie van hoeve kazen van onze vriendin Dorothee

Guayaquil-chocolademousse met gezouten boterkaramel

Gedeconstrueerde pavlova met peer, kastanje en chocolade

Tiramisu met amaretti

Verjaardagstaart (+ 2,50 € per persoon)

---

### **60,00 € exclusief dranken**

+ 39,00 € inclusief aperitief en geselecteerde Franse wijnen

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