

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

Kort gegrilde Iberico pluma
pickles van seizoensgroenten, krachtige jus en goudbruin gebakken krielaardappelen

OF

Koningszeebrasem
toets van citroen olie, zachte venkel confituur, gefrituurde supions en een luchtige rouille crème

Kies uw dessert uit :

Trilogie van hoeve kazen van onze vriendin Dorothee

Abrikoos in al haar facetten, verfijnd met honing en rozemarijn

Chocolademousse, gezouten boter caramel

Crème brûlée met Tahitiaanse vanille

Verjaardagstaart (+ 2,50 € per persoon)

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