

Menu van de chef

Voorgerechten

*Salade van kreeft met witlof, Granny Smith, aardappelsalade,
zeekraal en violette chips*

of

*Rolmops van makreel met langoustine, zuurdesem crouton, antiboise,
gerookte makreel en schuim van lavas*

of

*Dungesneden en lichtgerookte runderlende met eendenleverkrullen,
grove pesto, pijnboompitten roomijs en tramazzini takken*

Tussengerechten

*Crème van doperwten met geroosterde coquille en
aardappel-spek-crunch*

of

Gegrilde tonijn met dashi-bouillon, boksoy en zoetzure komkommer

Hoofdgerechten

*Geroosterde zeeduivel met jasmijnrijst, gel van gele curry, wakame,
shiitake, sojaboon, bimi en schuim van kokos*

of

*Gebraden lamsrack onder grenola met ras el hanout couscous, snijboon,
rozijnen, bitterbal van paddenstoelen en lamsjus met sinaasappel*

of

*Zacht gegaarde speenvarken koontje met mini maïs, oesterzwam,
tuinboon, krokant buikspek, knoedels en eigen jus*

Desserts

Plateau van kazen van Bourgondisch Lifestyle

of

Tiramisu van witte chocolade met frambozen en pistache roomijs

of

Elementen van piña colada

Losse prijzen van de gerechten

Voorgerecht € 14,50

Tussengerecht soep € 9,50

Tussengerecht vis € 14,50

Hoofdgerecht € 23,50

Dessert € 10,50

Drie gangen Zesendertig euro vijftig

Vier gangen Tweeënveertig euro vijftig

Vijf gangen Zevenenveertig euro vijftig

Zes gangen Tweeënvijftig euro vijftig

*De genoemde prijzen voor het meerdere gangen menu zijn
inclusief dessert.*

*Indien men geen dessert kiest dan is er een toeslag
van € 3,50 per menu.*