

MENUKAART

Voorgerechten

Rouleau van kalfsmuis en tonijn
met gepocheerd kwartelei, gedroogde tomaat, appelkappertjes,
parelui en krokante focaccia

(V) Terrine van mozzarella en gepofte paprika
met avocadocrème, olijventapenade en tortillachips

Ceviche van kingfish en krokante gambatorpedo
met sinaasappel en yuzu, rode biet en zeekraal

Tussengerechten

(V) Romige truffelspaghetti
met gepocheerd scharrelei, rucola en schuim van Parmezaanse kaas

(V) Krokante brie de meaux
met structuren van rode biet en truffel

Hoofdgerechten

Geroosterde snoekbaars
met champagnesuurkool, waterkerscoulis, gekonfijte aardappel,
aceto-ui en bitterballen van paling

Kalfsentrecote en zacht gegaarde, krokant gebakken kalfswang
met ratatouille-elementen, geroosterde Roseval-aardappel en BBQ-jus

Coquelet au vin
met bospeen en groene asperge, meloesui,
serranoham, gepofte knoflook en rodewijnjus

Nagerechten

Koffie-elementen met roomijs
en granité, mousse, schuim & gel

Goudklomp van pure chocolade
met gemarineerde kersen en Amarena-kersenyoghurtroomijs

Plateau van boerenkazen

Indien u een allergie heeft, meld het ons.

Prijsopbouw van de verschillende gangen:

3 gangen , voor hoofd na	€ 46,50
4 gangen , voor tussen hoofd na	€ 55,-
5 gangen , voor tussen hoofd na kaas	€ 62,50
6 gangen , in overleg met de keuken	€ 69,90

Losse prijzen van de (bij)gerechten:

Voorgerecht	€ 18,50
Tussengerecht	€ 18,50
Hoofdgerecht	€ 32,50
Nagerecht	€ 12,50

Huisgemaakte frites	€ 5,50
Oesters classic (half dozijn)	€ 19,50

Sluit uw diner af met:

Koffie Compleet met 5 friandises	€ 7,50
----------------------------------	--------