

Menu

Dégustatie / dégustation

Délice van ganzenlever, vijgenconfituur, brioche toast
Délice de foie gras, confiture de figues, toast brioché

Of / Ou

Kabaljauwwangetjes, madras kerrie, Grany Smith, crumble van Gandaham
Joue de cabillaud au curry de madras, Grany Smith, crumble de jambon Ganda

Of / Ou

Carpaccio van rode biet, gepaneerde Brie-kaas, sésamzaad, honingbalsamique
Carpaccio de betterave rouge, Brie pané, graine de sésame, miel balsamique

~

Hachis parmentier, geconfijte eend, butternut en witloof, tomme de savoie kaas
Hachis parmentier, cuisse de canard confite , chicon, butternut, tomme de savoie

Of / Ou

Stoofpotje met kabeljauw, zalm, dorade, schelpen, spruitjes, pompoen, kastanje,
pommes vapeur
Pot-au-feu de poissons et coquillage, choux Bruxelles (cabillaud, saumon, dorade),
potiron, chatagne, pommes vapeur

Of / Ou

Filet van everzwijn, sausje van bosvruchten, puree van pastinaak, jonge wortel
wilde champignons, butternut, pommes pin
Filet de marcassin roti, the aux fruits des bois, purée de panais, jeunes carottes,
pommes pin

~

Gepocheerd peertje, peperkoek, notenijs
Poire pochée au vin rouge, pain d'épices, glace au noix

Of / Ou

Tiramisu met speculoos
Tiramisu aux spéculoos

Of / Ou

Kaasschotel

Plateau de fromages

€ 42 excl. Dranken – excl. boissons

€ 58 incl. Dranken: incl. aperitif, wijnen (tot en met de hoofdschotel), koffie (zonder water)

incl. boisson incl. aperitif, vins (jusqu'à plat principal), café (sans eau)

