

MENU

HAPJES VAN DE CHEF LES MISES EN BOUCHE DU CHEF

VOORGERECHT – ENTRÉE

Gebakken kalfszwezerik met een crumble van gerookte paling en gepaneerde prei

Ris de veau avec un crumble d'anguille fumé et du poireaux en mie de pain

*TWEEDE VOORGERECHT – DEUXIÈME ENTRÉE

Gemarineerd kabeljauwhart geserveerd met een bouillabaisse met saffraan, een gepocheerd ei en mierikswortelcrackers

Cœur de cabillaud mariné avec une bouillabaisse, du safran, un œuf poché et crackers au raifort

HOOFDGERECHT - PLAT PRINCIPAL

Wilde eend filet geserveerd met knolselder, zwarte kersen, rataardappel en gekonfijte eend

Canard sauvage avec céleri rave, des cerises noires, des rattes et cuisses confites

NAGERECHT - DESSERT

Macaron met yoghurtijs, gezouten caramel, een crème van clementines en donkere chocolade

Macaron avec yaourt glacé, caramel salé, une crèmeux clementines et du chocolat noir

3 GANGEN/PLATS € 45,-

*4 GANGEN/PLATS € 55,-

5 GANGEN/PLATS € 65,-

= + EXTRA VOORGERECHT
+ ENTRÉE SURPRISE