



## MENU VINGT-ET-UN

### 3 PROEVERTJES VAN DE CHEF

#### VOORGERECHTEN - € 22

##### **Fantasie van grijze garnalen en bloemkool**

garnalengelei - zachte curry - coulis van verse kruiden - haringkaviaar

of

##### **Carpaccio van verse zalm en Sint Jakobsvruchten**

limoen - olijfolie 'grand cru' - groentensliertjes - koriander - wasabi - radijs

#### HOOFGERECHTEN - € 30

##### **Gebakken eendenborst Mulard**

granaatappel - peer - gele biet - chioggiabiet - maïsaardappelen - romanesco - schorseneren met gember

of

##### **Blanquette van schelvis**

chorizoroom - gekonfijte groenten - krieltjes - visvelouté

#### DESSERTS

##### **Crème brulée met yuzu en witte chocolade**

rietsuiker - room - hoeve-ei

of

##### **Nougatine met Grand Marnier en gekonfijt fruit**

zoete korst - amandel - espuma van vanille en tonkaboon

### € 45

voorgerecht + hoofdgerecht + dessert

+ € 14 extra voorgerecht - + € 18 extra hoofdgerecht

incl. € 5 gratis spelkrediet

Dit menu wordt enkel per tafel geserveerd