



MENU VINGT-ET-UN

3 PROEVERTJES VAN DE CHEF

VOORGERECHTEN - € 22

Ceviche van Sint-Jacobsvruchten

gemarineerde zalm - yuzu - komkommer - Granny Smith

Of

Huisgemaakte ganzenlever

appel - rode bes - vijgenchutney - mango - hazelnootcrumble

HOOFDGERECHTEN - € 30

Gebakken hertenkalfhaasje

kastanjesaus - spruitjes - spek - rodekool

Of

Gebakken kabeljauw

hoeve-ei - spinazie - grijze garnalen - mousselinesaus

DESSERTS

Carpaccio van verse vijgen

Limoncello - granaatappel - room - Marie Brizard

Of

Verloren brood van gebakken peperkoek

vijg - peer - honing - abrikoos - framboos - zure room

€ 45

voorgerecht + hoofdgerecht + dessert

+ € 14 extra voorgerecht - + € 18 extra hoofdgerecht

incl. € 5 gratis spelkrediet

Dit menu wordt enkel per tafel geserveerd

Bestel ons Menu 21 en geniet van de beste Grand Cru wijnen aan inkoop prijs (+ kurkrecht)