

## Menu Gibier '23

La noix de St-Jacques  
crème de bisque



Foie gras maison  
confit d'oignons rouges



Feuilleté de champignons des bois  
jambon de marcassin  
sauce aux griottes



Trou Normand



Duo de côte de marcassin et filet de biche  
sauce poivre noir  
méli-mélo de chicon et pomme  
gratin dauphinois



Brillat-Savarin à la truffe



Douceur autour de citron



Café et ses mignardises



## Wild Menu '23

St-Jakobsnootje  
bisqueroom



Huisgemaakte foie gras  
konfijt van rode ui



Bladerdeegje met boschampignons  
everzwijnham  
saus van Noordkrieken



Trou Normand



Duo van jong everzwijn en hindefilet  
zwarte pepersaus  
méli-mélo van witlof en appel  
gratin dauphinois



Brillat-Savarin met truffel



Zoete fantasie van citroen



Koffie met zoethoudertjes



## Menu Gibier '23

La noix de St-Jacques  
crème de bisque



Foie gras maison  
confit d'oignons rouges



Feuilleté de champignons des bois  
jambon de marcassin  
sauce aux griottes



Trou Normand



Duo de côte de marcassin et filet de biche  
sauce poivre noir  
méli-mélo de chicon et pomme  
gratin dauphinois



Brillat-Savarin à la truffe



Douceur autour de citron



Café et ses mignardises



## Wild Menu '23

St-Jakobsnootje  
bisqueroom



Huisgemaakte foie gras  
konfijt van rode ui



Bladerdeegje met boschampignons  
everzwijnham  
saus van Noordkrieken



Trou Normand



Duo van jong everzwijn en hindefilet  
zwarte pepersaus  
méli-mélo van witlof en appel  
gratin dauphinois



Brillat-Savarin met truffel



Zoete fantasie van citroen



Koffie met zoethoudertjes

