

# SUGGESTIES

## *Voorgerechten*

Zalm gravad lax | komkommer | mierikswortel | Gin-Tonic | 26

Skrei | groene kruidenboter | petit-gris de Namur | 24

Ganzenlever | rode biet | bloedworst | vijg | 31

## *Hoofdgerechten*

Jonge franse duif | sinaasappel | knolselder | dauphine | 46

Skrei | groene kruidenboter | petit-gris de Namur | 32

Rogvleugel | kappers | citroenboter | 37

Hele kreeft | blanke botersaus | venkel | 69

# MENU VAN DE CHEF

Zalm gravad lax | komkommer | mierikswortel | Gin-Tonic

—

Skrei | groene kruidenboter | petit-gris de Namur\*

—

Ganzenlever | rode biet | bloedworst | vijg\*\*

—

Jonge franse duif | sinaasappel | knolselder | dauphine

—

Passievrucht | hangop | dragon

3-gangen 65 | wijnarrangement 28

\* 4-gangen 75 | wijnarrangement 37

\*\* 5-gangen 80 | wijnarrangement 46

Kaas in plaats van dessert | supplement 4

Kaas als extra gang | 16

# SUGGESTIONS

## *Entrées*

Saumon gravad lax | concombre | raifort | Gin-Tonic | 26

Skrei | beurre d'herbes vertes | petit-gris de Namur | 24

Foie gras | betterave | boudin noir | figue | 31

## *Plats*

Jeune pigeon français | orange | céleri-rave | dauphine | 46

Skrei | beurre d'herbes vertes | petit-gris de Namur | 32

Aile de seigle | câpres | beurre citronné | 37

Homard entier | sauce au beurre blanc | fenouil | 69

# MENU DU CHEF

Saumon gravad lax | concombre | raifort | Gin-Tonic

—

Skrei | beurre d'herbes vertes | petit-gris de Namur\*

—

Foie gras | betterave | boudin noir | figue\*\*

—

Jeune pigeon français | orange | céleri-rave | dauphine

—

Fruits de la passion | fromage blanc | estragon

3-services 65 | accord vins 28

\* 4-services 75 | accord vins 37

\*\* 5-services 80 | accord vins 46

Supplément fromage au lieu du dessert | 4

Fromage comme plat supplémentaire | 16

# SUGGESTIONS

## *Appetizers*

Salmon gravad lax | cucumber | horseradish | Gin-Tonic | 26

Skrei | green herb butter | petit-gris de Namur | 24

Goose liver | beetroot | black pudding | fig | 31

## *Main Dishes*

Young French pigeon | orange | celeriac | dauphine | 46

Skrei | green herb butter | petit-gris de Namur | 32

Rye wing | capers | lemon butter | 37

Whole lobster | white butter sauce | fennel | 69

Dover sole | leek | girolles | matelote sauce | 35

# CHEF'S MENU

Salmon gravad lax | cucumber | horseradish | Gin-Tonic

—

Skrei | green herb butter | petit-gris de Namur\*

—

Goose liver | beetroot | black pudding | fig\*\*

—

Young French pigeon | orange | celeriac | dauphine

—

Passion fruit | strained yoghurt | estragon

3-course 65 | wine pairing 28

\* 4-services 75 | wine pairing 37

\*\* 5-course 80 | wine pairing 46

Cheese instead of dessert supplement | 4

Cheese as an extra course | 16