

# SUGGESTIES

## *Voorgerechten*

Sint-Jacobsvrucht | schorseneer | truffel | hoeve-ei | 29  
Vichyssoise | gerookte paling | Avruga | 22  
Tarte Tatin | bloedworst | ganzenlever | Calvados | 29  
Halve kreeft | basmati | kruidenboter | groene asperge | 40

## *Hoofdgerechten*

Poulet de Landes | dragon | groene groenten | 32  
Zeebaars | beurre blanc | groene groenten | 32  
Rogvleugel | kappers | citroen | 32  
Hele kreeft | basmati | kruidenboter | groene asperge | 69

## MENU VAN DE CHEF

Sint-Jacobsvrucht | schorseneer | truffel | hoeve-ei

---

Vichyssoise | gerookte paling | Avruga \*

---

Tarte Tatin | bloedworst | ganzenlever | Calvados\*\*

---

Poulet de Landes | dragon | groene groenten

---

Chocolade | munt | vanille

3-gangen 60 | wijnarrangement 28

\* 4-gangen 70 | wijnarrangement 37

\*\* 5-gangen 80 | wijnarrangement 46

Kaas in plaats van dessert | supplement 4

Kaas als extra gang | 16