

SUGGESTIES

Voorgerechten

- Gerookte rivierpaling | bloemkool | Fourme d'Ambert | 22
Terrine van ganzenlever | groene boontjes | Granny smith | honingmosterd | 28
Fazant | groene kool | fine champagne | 28
Vitello Tonnato | kort gegrilde tonijn | 22

Hoofdgerechten

- Zeeduivel | aardpeer | artichoc | antiboise | pistache | 38
Hert | witloof | spruiten | knolselder | wildjus | 38
Kalfswang | spitskool | zilverui | champignons | krieltjes | 31
Hazenrug | schorseneren | pastinaak | dauphines | 43

Dessert

- Parfait | hazelnoot | meringue | feuilletine | 12

MENU VAN DE CHEF

Terrine van ganzenlever | groene boontjes | Granny smith | honingmosterd

Fazant | groene kool | fine champagne *

Hert | witloof | spruiten | knolselder | wildjus

Parfait | hazelnoot | meringue | feuilletine

3-gangen | €55

*4-gangen | €65

Kaas in plaats van dessert supplement €4

Kaas als extra gang €16

Het menu wordt enkel geserveerd per tafel. Elke wijziging in de menu kan leiden tot een supplement.