



Menu Damier

Amuse van de chef

Amuse-bouche du chef

Chef's amuse-bouche

-

Schelvis – zoete aardappel – venkel – bisque

Aiglefin – patate douce – fenouil – bisque

Haddock-sweet potato-fennel-bisque

OF

Tartaar van rund

Tartare de boeuf

Beef tartare

-

Parelhoen – rode biet – millefeuille van aardappel – rodewijnsaus

Pintade – betterave – pomme de terre mille-feuille – sauce au vin rouge

Guinea fowl-beetroot-thousand layer potato-red wine sauce

OF

Entrecôte – frietjes – salade – saus naar keuze : peper/champignon/béarnaise

Entrecôte – frites – salade – sauce au choix : poivre/champignons/béarnaise

Entrecôte - french fries -salad - sauce to choose : pepper/mushroom/béarnaise

-

Sabayon – vanille-ijs – rood fruit

Sabayon – glace vanille – fruits rouges

Sabayon - vanilla ice - red fruit

OF

Terrine van Sichuan chocolade – gekarameliseerde peer – limoen – mascarponecrème

Terrine au chocolat Sichuan – poire caramélisée – crème mascarpone au citron vert

Sichuan chocolate terrine - caramelised pear - lime mascarpone cream

OF

Kaasbord + 8

Assiette de fromage

Cheese plate

65

Wijnarrangement

Arrangement de vin

Wine pairing

20