



Menu Damier

Amuse van de chef

Amuse-bouche du chef

Chef's amuse-bouche

-

Vitello tonnato, tonijnsaus, croutons en zoete ajuin

Vitello tonnato, sauce au thon, croûtons et oignon doux

Vitello tonnato, tuna sauce, croutons and sweet onion

OF

Asperges à la Flamande, ei, peterselie

Asperges à la Flamande, oeuf, persil

Flemish asparagus, egg, parsley

-

Gebakken kabeljauw met prei, aardappelpuree en tomatencompote

Cabillaud poêlé, poireaux, purée de pommes de terre et compote de tomates

Pan-fried cod, leek, mashed potatoes and tomato compote

OF

Stoverij van varkenswang met Le Fort en spekjes, verse frietjes

Joues de porc à la flamande avec Le Fort et lardons, frites fraîches

Flemish pork cheek stew with Le Fort mustard and bacon, French fries

-

Crème brûlée met Tahiti vanille

Crème brûlée à la vanille de Tahiti

Crème brûlée with Tahiti vanilla

OF

Chocolademousse "forêt noire"

Mousse au chocolat "forêt noire"

Chocolate mousse "black forest"

OF

Kaasbord + 8

Assiette de fromage

Cheese plate

65

Wijnarrangement

Arrangement de vin

Wine pairing

20