



Menu Damier

Amuse van de chef

Amuse-bouche du chef

Chef's amuse-bouche

-

Sint-jakobsschelpen – zeekraal – saffraan beurre blanc

Saint-jacques – salicorne – beurre blanc au safran

Scallops – samphire – saffron beurre blanc

OF

Duo van kaas- en garnaalkroket

Duo de croquettes au fromage et aux crevettes

Duo of cheese and shrimp croquettes

-

Papillote van zeebaars – broccolini – kerstomaat – aardappelen – wittewijnsaus

Papillote de bar – broccolini – tomates cerises – pommes de terre – sauce au vin blanc

Sea bass en papillote – broccolini – cherry tomatoes – potatoes – white wine sauce

OF

Lamsfilet – erwtjes – millefeuille van aardappel – madeirasaus

Filet d'agneau – petits pois – millefeuille de pomme de terre – sauce madère

Lamb fillet – peas – thousand layer potato – madeira sauce

-

Panna cotta – braambes – crumble

Panna cotta – mûres – crumble

Panna cotta – blackberries – crumble

OF

Profiteroles – chocoladesaus

Profiteroles – sauce au chocolat

Profiteroles – chocolate sauce

OF

Kaasbord + 8

Assiette de fromage

Cheese plate

65

Wijnarrangement

Arrangement de vin

Wine pairing

20