

Seizoensmenu

*Terrine van everzwijn met veenbessen
kweepeergelei en crispy rabarbarstukjes*



*Roodbaars met bisque saus,
grijze garnaltjes en gefrituurde ui*



*Suprême de poulet noir met boschampignons,
en "chester" aardappels*



*Macaron van fondant chocolade,
crème anglaise*

☞ seizoensmenu	€35
☞ met aangepaste wijnen	€54
☞ all informule	€63

*De all-in formules van onze menu's zijn inclusief aperitief, aangepaste wijnen per gerecht,
natuurlijk mineraalwater of bruiswater en mokka of thee.*

Wij werken met dagverse producten geleverd door zorgvuldig geselecteerde
kwaliteitsleveranciers. Alle gerechten zijn huisbereid.

Marktmenu

Pastinaak-peersoepje met snippers van gerookte makreel

en / of

Gebraden filet van wijfjeseend in haar jus

❧

Filet van Lotte met Ibericoham, gedroogde citroen en pompoenpuree

of

Filet van hert met Kriek Boon saus en witlooftaart

of

Patrijs geparfumeerd met calvados en savooikool

❧

Speculaas-appeltaartje met gekonfijte melksorbet en vioolblaadjes

	<u>3 gangen</u>	<u>4 gangen</u>
❧ marktmenu	€45	€55
❧ met aangepaste wijnen	€64	€78
❧ all in formule	€73	€87

De all-in formules van onze menu's zijn inclusief aperitief, aangepaste wijnen per gerecht, natuurlijk mineraalwater of bruiswater en mokka of thee.

Wij werken met dagverse producten geleverd door zorgvuldig geselecteerde kwaliteitsleveranciers. Alle gerechten zijn huisbereid.