

Nieuwjaarsmenu

(Te verkrijgen vanaf 1 januari)

Amuse van de chef

Kort gebakken langoustines op een bedje van aardpeerpuree
en garnituren van de chef

OF

Tartaar 'Royal'

(met gebakken ganzenlever en bedekte rundstartaar)

Consommé van Duif met seizoensgroenten
en huisbereide ravioli

OF

Bisque met stukjes kreeftenstaart geparfumeerd met Armagnac en dragon

Hertenfilet, sterappeltje met veenbessen, gekonfijte woudvruchten,
boterraapjes en wildjus met vlier en mille-feuille van aardappelen

OF

Grietfilet met risotto en bospaddenstoelen

Dessertbord van de Chef

(Mille-feuille van chocolade-espuma en huisbereid mokka- en vanille ijs)

OF

Kaasbord met notenbrood

Menu 3 gangen: € 50.00

Menu 4 gangen: € 58.00

Menu met een glaasje bubbels: + € 6.00

met aangepaste huiswijn: + € 15.00

met aangepaste sommelierwijnen: + € 20.00

(aangepaste wijnen worden geserveerd vanaf het voorgerecht)