

Paasmenu

(Te verkrijgen vanaf 19 april 2019)

Hapje van de chef

Asperges op z'n vlaams

OF

Bordje van Ibericoham met lookbroodje en verse tomaten

OF

Rundscarpaccio met mousse van ganzenlever, rucola
en truffelolie

Kalfsfilet pure met roquefortsaus, gebakken asperges en kroketten

OF

Grietfilet met saus van de chef, duo van asperges en puree

OF

Lamsfilet met saliesaus, warme groenten en gratin

Dessertbord van de Chef

(Appelbeignet – sabayon Royal – huisgemaakt vanille-ijs)

OF

Kaasbordje met notenbrood

Menu: 54,00

Menu met een glaasje bubbels: € 60,00

met aangepaste huiswijn: + € 15,00

met aangepaste sommelierwijnen: + € 20,00

(aangepaste wijnen worden geserveerd vanaf het voorgerecht)