

Menu Spécialité

Amuse

Gepocheerde Gillardeau oester met beurre blanc en Oscietra kaviaar

Homard

Frisse salade van Canadese kreeft met ingelegde appel,
paprika, luchtige cocktailsaus en kaantjes

Coquille Saint Jaques

Duo van coquille Saint Jacques
Dungesneden rauw gemarineerde coquille met antiboise en tomberries
Gebakken coquille met zongedroogde tomaat,
gemarineerde cherry tomaat, saus van tomaat en sambai

Flétan

Gegrilde heilbotfilet, structuren van bloemkool, gezouten citroen,
hazelnoot en krokante beurre noisette

Ris de veau

Gebraseerde kalfszwezerik met gegrilde eringy, gestoofde bundelzwammen,
crème van champignons en zolderspek

Pigeon D' Anjou

Op karkas gebraden Anjou duif met een lolly van de bout, peterseliewortel,
abrikoos en een jus van zoethout

Soufflè

Soufflè van pure chocolade, chocolade mousse,
en een roomijs van vanille en espresso

Menu Spécialité € 107.50

Kaas in plaats van dessert € 7.50 supplement

Kaas extra € 18.50

Wijnen

Wijnarrangement per glas € 8.50 / per ½ glas € 6.00

Het is ook mogelijk om te genieten van ons prestige arrangement
topwijnen geschonken met de coravin, € 20.00 per glas