

Menu Spécialité

Amuse

Gepocheerde Gillardeau oester met beurre blanc en Oscietra kaviaar

Prélude de foie d'oie

Terrine van ganzenlever met koffie, hazelnoot en 100 % pure cacao
&

Gebakken ganzenlever met gegrilde ananas, macadamia
en een saus van ananas en fenegriek

Homard

Gemarineerde kreeft met een bavarois van venkel,
crème van kreeft en dille, appel, gelei van pernod
en een bouillon van venkel en limoen

Barbue

Gegrilde grietfilet met paling, doperwten en een
beurre blanc met watermunt

Ris de veau

Gebraseerde kalfszwezerik met gnocchi van bonenkruid, geroosterde rode biet,
12 jaar oude aceto balsamico en gebrande amandelen

Cochon Ibérique

Rose gebraden Iberico-lende met gemarineerde artisjokken,
feta, ingelegde druifjes en een saus met feta

Dessert à la fraise

Trio van aardbei

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