

Menu Nouvel An 2017-2018

Amuse

Coquilles Saint Jacques

Wortel/prei, wortelcrème, knolselderchips, basilicumolie

of

Foie gras & bloedworst

brûche, chutney, appel, uienmarmelade

Tournedos Blanc Bleu Belge

knolselderijpuree, warme seizoensgroenten, saus van wintertruffel

of

Filet van heilbot

gratin Dauphinois, groene groenten, beurre blanc

Kaas

Selectie van onze kazen

of

profiterolles 'maison'

huïsgemaakte soesjes met vanille ijs, warme chocoladesaus en slagroom

3 gangen: € 39.50

3 gangen met bijpassende wijnen: € 59.50

3 gangen, bijpassende wijnen, tafelwater en koffie of thee met digestif: € 69.50