Amuse

Brioche met hazenpaté, chutney van vijgen en krokante nootjes

Voorgerecht

Kort gegrilde ganzenlever

pulled beef | texturen van pastinaak

of

Krokant gebakken Coquilles St-Jacques

knolselder | beurre-blanc | Parmigiano Reggiano

Velouté van butternutpompoen

rode curry | kokosmelk | traag gegaard buikspek | scampi

Citroensorbet

Hoofdgerecht

Wijtingfilet

Garnituur van aardpeer | vine-jaune saus | puree

of

Hertenkalffilet

boschampignons | wintergroenten | gibiersaus

of

Wildragout

groentengarnituur | amandelkroketten of gratin

Dessert

Gestoofd peertje met vanille-ijs en crumble van chocolade

Glaasje Extremarium Brut om middernacht