



Degustatiemenu – verfijnd & seizoensgebonden

Koude en warme gerechten

GEWOON OPWARMEN - OPDIENEN & GENIETEN

Menu -70 euro per persoon (volledige maaltijd)

Selectie van koude degustatiehapjes

Tonijn mi-cuit -subtiel gekruid met Oosterse toetsen

Crème brûlée van ganzenlevercrème met een licht gekaramelliseerde toets van peer

Bundeltje van fijn gerookte zalm gecombineerd met frisse zalmtartaar

Luchtige mousse van gerookte forel, afgewerkt met Granny Smith

Dun gesneden hertencarpaccio met romige mayonaise geparfumeerd met truffel

Zacht gemarineerde sint-Jakobs noot met een frisse bloemkoolbereiding

Selectie van warme kleine gerechten

Zacht gegaarde scampi in een aromatische rode curry met Aziatische kruiden

Dagverse Noordzeevis, geserveerd met een romige kreeftensaus

Mals stukje wildbereiding, begeleid door een palet van winterse groenten en een krachtige portosaus

Rijke vissoep volgens traditionele bereiding, geserveerd met rouille

Zacht smeltende Camembert uit de oven met krokante spekjes en knoflook

Sharing food

Tappenade

Grissini

Salami

Kaas

