

Maandmenu van 17 oktober tot 19 november

Aperitiefhapje

Sint-Jacobsnoot met beuling en pastinaak

of

Wildpaté met huisgemaakte ajuin-rodekool konfijt

of

Stoofpotje van patrijs , morilles en witte porto

of

voorgerechtje van de chef

Op de vel gebakken heilbot , crème van romanesco en pompoen

of

Griekse lamskroon met kruidenkorst en Luikse salade

of

Hertensteak met witlooftatin en gratin van boschampionns

of

Weekgerechtje met vlees of vis

Tatin van verse vijg , Timanoix en Blue Stilton

of

Canelé de Bordeaux

of

Irish coffee (of variant supplement 3€)

44.50 euro pp

Menu per gezelschap te nemen

Maximum 4 verschillende gerechten per gang