MAANDMENU "SEIZOEN EN SMAAK"

Voorgerecht
Carpaccio van hertenkalf - beukenzwam - geitenkaas - krokant van dragon
OF
Carpaccio van zalm 'label rouge' - beukenzwam - geitenkaas - krokant van dragon

Tussengerecht
Ravioli van kreeft - chorizo - jonge prei - bisque van strandkrab

Hoofdgerecht
Wit van fazant 'fine champagne' - grondwitloof - pommes dauphine

Dessert
Dame blanche 'à la minute' - een échte klassieker
OF Kaasbordje geselecteerd door kaasmeesters 'Van Tricht' +8€

"SEIZOEN EN SMAAK" 3 gangen 60€ (niet verkrijgbaar op zaterdagavond)
hapjes - voorgerecht - hoofdgerecht - dessert
aangepaste wijnen tem het hoofdgerecht +26€

"SEIZOEN EN SMAAK" 4 gangen 80€
hapjes - voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht - dessert
aangepaste wijnen tem het hoofdgerecht +36€

Wij serveren ons menu voor de gehele tafel.