

SEIZOENTOPPERSMENU

Trio van: wildkroket / terrine van fazant / crème brûlée van ganzenlever /
peren-vijgenconfituur / toast

of

Gravad lax / avocadocrème / dille / salty fingers / crostini zeekraal



Ravioli eekhoorntjesbrood / zachte truffelsaus / parmezaan / verse truffel



Roodbaarsfilet uit de oven / mousseline / puree van doré-aardappel, breydelham en erwten

Of

Hertenfilet Grand-Veneur / appel / veenbessen / spruitjespuree / knolselder / amandelkroketjes



Gekarameliseerd appeltaartje / speculoosijs / vanillesaus

of

Plankje met kaas / Crèmerie St.-Siméon

FR Prestige Bourgogne - koe - romig

FR Jura Morbier - koe - halfhard

FR Vogezen Marcaire - koe - rode schimmelkaas - romig

FR Auvergne - Caussenard - 100 % schaap – halfhard

Menu 3-gangen € 47

Menu 4-gangen € 53

Bijhorend wijnarrangement € 18.50 / BOB arrangement € 12.50

IT Pecorino, Villa Medoro, Abruzzo, 100 % Pecorino 2016

FR Sancerre "Silex" - Domaine Reverdy Ducroux 39.00 Loire - 100% Sauvignon blanc 2015

FR Cotes du Rhone Domaine des Espiers, Zuidelijke Rhone - 70% Grenache, 20% Mourvedre, 10% Syrah BIO 2015

FR Château de Nages, Viognier Gourmand, 100% Viognier 2015 (zoet)

Ontbijt: iedere eerste zondag van de maand van 9u30 tot 11u30

22

1 TAFEL IS 1 REKENING
HET LAATSTE RONDJE WORDT GEGEVEN OM 23U30

SEIZOENTOPPERS

Gravad lax / avocadocrème / dille / salty
fingers / crostini zeekraal
VG 16 – HG 20

Crème brûlée van ganzenlever /
kletzenbrood van noot, vijg en peer
18

Trio van:
wildkroket / terrine van fazant / crème
brûlée van ganzenlever /
peren-vijgenconfituur /
toast
18

Risotto boschampignons /
gegrilde scampi / Nouilly Prat
VG 19 – HG 27

Gegrilde focaccia met fazantenfilet /
trio gebakken boschampignons / salade /
rode biet / balscamicoparels / warme
frambozensaus
23

Ravioli eekhoortjesbrood/ zachte
truffelsaus / parmezaan /verse truffel
VG 15.50 – HG 22

Kabeljauw / gestoofd bladspinazie /
mousseline / Ratte aardappeltjes
26

Roodbaarsfilet uit de oven / mousseline /
puree van doré-aardappel, breydelham
en erwten
26.50

Kreeft uit de oven / verse truffel /
parmezaan / beurre blanc / lintpasta
½ 34.50 – 1/1 49.50

Fazant Brabançonne / puree doré-
aardappel / gestoofd witlof / witlofsaus
28.50

Hertenfilet Grand-Veneur / appel /
veenbessen /spruitjespuree / knolselder /
amandelkroketjes
29.50

Hazenrugfilet / groene peper / appel /
veenbessen /spruitjespuree / knolselder /
aardappelgratin
28.00

Kalfsentrecôte BLACKWELL
sla mixte / frietjes
29

Bourgondische filet pur
champignon / look / sjalot / peperbolletjes /
roomboter / frietjes
29

