



Menu Damier

60,00

Amuse van de chef

VOORGERECHT

GEROOSTERDE COQUILLES

Venkel - snijbiet - zoete aardappel - mosterdroomsaus

OF

TOMAAAT CARPACCIO - GRIJZE GARNALEN

Gepekeld ui - pistachevinaigrette - kappertjes

HOOFDGERECHT

EENDENBORST

Wortelpuree - duizendlagenaardappel - geroosterde wortel - bosbessensaus

OF

ZEEBAARS

Bietenrisotto - asperges - kers

DESSERT

BANANENBEIGNET

Vanille-ijs - koffiecrumble - karamelsaus

OF

SELECTIE VAN KAAS

Supplement + 10



Menu du Chef

60,00

Amuse van de chef

VOORGERECHT

RUNDSCARPACCIO

Parmezaanse kaas - rucola

HOOFDGERECHT

Op vel gebakken vis van de dag

Puree – fijne seizoensgroenten – beurre blanc

DESSERT

Dame Blanche

Drankenarrangement

35,00

Aperitief

Glas cava of pils

½ fles huiswijn per persoon

½ fles water per persoon

Koffie/thee met mignardises