



Menu Damier

1 en 2 november

Amuse van de chef

Amuse-bouche du chef

Chef's amuse-bouche

-

Sint-Jacobsvruchten - aardpeer - champignon - beurre blanc

Coquilles Saint-Jacques – topinambour – champignons - beurre blanc

Scallops - Jerusalem artichoke – mushroom - beurre blanc

-

Hertenkalffilet – millefeuille van aardappel – bloemkoolpuree – braambes

Filet de chevreuil, pomme de terre mille couches, purée de chou-fleur, mûre

Juniper Venison - thousand layer potato - cauliflower purée - blackberry

-

Gepocheerde peer – pastinaak espuma – rode wijn – geroosterde walnoot

Poire pochée, espuma de panais, vin rouge, noix torréfiée

Poached pear - parsnip espuma - red wine, roasted walnut

55

Wijnarrangement

Arrangement de vin

Wine pairing

Mission Royale 2023

Cepa Gavilan 2018

15