

TERROIR MENU | MENU TERROIR

KABELJAUW | lichte mosterdsaus | prei | gedroogde spek | gefrituurde prei of

KALFSZWEZERIEN | krokant gebakken | Cognacsaus | beukenzwammen

CABILLAUD | sauce moutarde légère | poireau | lard séché | poireau frit ou

RIS DE VEAU | croquant | sauce au Cognac | champignons du hêtre

ZEEBAARS | groene kruidenolie | Chinese groenten | aardappel-venkelpuree of

WILDE EENDENBORST | wildjus | cantharellen | rode biet | butternut | paksoi

BAR DE MER | huile aux herbes vertes | légumes chinois | purée de pommes de terre et fenouil ou

MAGRET DE CANARD SAUVAGE | jus de gibier | chanterelles | betterave | butternut | paksoi

GEPOCHEERDE PEER | saffraan | notenijs | karamel | pistache crumble of

SPECIAL COFFEE of KAZEN (+ 4,00) | selectie van kazen | noten | gedroogd fruit

POIRE POCHÉE | saffran | glace de noix | caramel | crumble de pistaches ou

SPECIAL COFFEE ou FROMAGES (+ € 4,00) | sélection de fromages | noix | fruits séchés

Terroir Menu | Menu Terroir 48,00

Passende wijnen | Vins correspondant 24,00

Bob-formule wijnen | Formule vins Bob 12,00

HERFST MENU | MENU D'AUTOMNE

TARBOT | grijze garnalen | wittewijnsaus | bladspinazie | eryngii

TURBOT | crevettes grises | sauce au vin blanc | feuilles d'épinards | eryngii

GEBAKKEN EENDENLEVER | kalfsjus | Rivesaltes | gekarameliseerde appel

FOIE DE CANARD | jus de veau | Rivesaltes | pomme caramélisée

HERTENKALF of HAZENRUG | poivradesaus | boschampignons | herfstgarnituur

VEAU DE CERF ou RÂBLE DE LIÈVRE | sauce poivrade | champignons des bois | légumes d'automne

SOUFFLÉ GRAND MARNIER | roomijs | sinaasappel of

SPECIAL COFFEE of KAZEN (+ 4,00) | selectie van kazen | noten | gedroogd fruit

SOUFFLÉ GRAND MARNIER | crème-glace | oranges ou

SPECIAL COFFEE ou FROMAGES (+ 4,00) | sélection de fromages | noix | fruits séchés

Herfst menu | Menu d'automne 58,00

Passende wijnen | Vins correspondant 24,00

Bob-formule wijnen | Formule vins Bob 12,00

De menu's worden per tafel geserveerd | Les menus sont servis par table