

Feestmenu

APERÓ

Knäckebrood met dip van haringcaviaar en zure room

VOORGERECHTEN

Cocktail van gerookte forel, grijze garnalen, zeekraal en mango
en

Carpaccio van hert met verse vijg, pistache en truffelmayonaise

HOOFDGERECHTEN

Kabeljauwhaas met venkel, groene asperges, puree en jus van schaaldieren
en

Reefilet 'Rossini' met foie gras, witloof,
rode wijn saus en gratin

DESSERT

Crèmeux van Champagne met witte chocolade, rode vruchten en meringue

€ 90 voor 2 pers.

Feestelijke supplementen

4 Oesters ⁰⁰⁰	(1 pers)	€ 10
8 Oesters ⁰⁰⁰	(2 pers)	€ 20
Bisque d'Homard met rivierkreeften 1L	(2pers)	€ 14