

Chef's menu

Van zaterdag avond 4/11 t.e.m. maandag 27/11

Hapjes

-

Keuze voorgerecht

Open ravioli | short rib traag gegaard | butternut | crème merlot azijn | pied bleu

Of

Coquille | zwarte pens | 3 x bloemkool | Elzasser spek | peer

-

Tussengerecht *

Gerookte forel | Shiitake | velouté van boschampignons

-

Keuze hoofdgerecht

Suprême Mechelse koekoek | Parijse champignons | schorseneer | gepocheerd hoeve ei | amandel en eekhoortjesbrood olie

Of

Tongschar meunière | knolselder | wulk & yuzu | belle de fontenay | creme spinazie | prei

Keuze dessert

Witte chocolade & mascarpone | hazelnoot & karamel | karnemelk sorbet | ananaskers

Of

Kaasbord (3 soorten) samengesteld door kaasmeester 'Van Tricht'

Huisgemaakt noten brood – wijn gel

3 gangen : € 44,00

4 gangen : € 54,00