



MENU 8

4 GANGEN A 65,50 EURO

VOORGERECHT

HUIS GEMAAKTE TERRINE VAN EENDENLEVER MET VIJGEN COMPOTE EN BRIOCHE
BROOD.

STARTER

TERRINE OF HOME MADE DUCK LIVER WITH FIG COMPOTE AND BRIOCHE

TUSSENGERECHT

ASPERGES MET GEROOKTE ZALM, GEBAKKEN TONGFILET EN ANTIBOISE

SIDE DISH

ASPARAGUS WITH SMOKED SALMON, FRIED FILLET OF SOLE AND ANTIBOISE

HOOFDGERECHT

CONFIT DE CANARD MET MADEIRASAUS, GEPOFTE ROSEVAL AARDAPPELTJES EN
SEIZOENSGROENTE

MAIN COURSE

F CONFIT DE CANARD WITH MADEIRA SAUCE, PUFFED ROSEVAL POTATOES AND SEASONAL
VEGETABLES

DESSERT

MERINGUE MET SLAGROOM, VERS FRUIT EN VRUCHTENSAUS

DESSERT

MERINGUE WITH WHIPPED CREAM, FRESH FRUIT AND FRUIT SAUCE

MOGELIJKHEID VOOR EEN EXTRA GANG:

FRANSE KAAS 4 SOORTEN MET NOTENBROOD, DRUIVEN EN APPELSTROOP
8.50 PER PERSOON.

POSSIBILITY FOR AN EXTRA COURSE: 4 DIFFERENT TYPES OF FRENCH CHEESE WITH NUT
BREAD, GRAPES AND APPLE SYRUP 8.50 PER PERSON

EVENTUEEL KUNNEN GERECHTEN WORDEN Aangepast MET SEIZOENSGEBONDEN
PRODUCTEN.

OPTIONAL DISHES CAN BE ADJUSTED WITH SEASONAL PRODUCTS