



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

GROENE ASPERGES MET GEROOKTE ZALM, GEBAKKEN ZEEBAARS EN ANTIBOISE

SIDE DISH

GREEN ASPARAGUS WITH SMOKED SALMON, SEA BASS 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