



## **Menu 8**

### **4 gangen A 72,50 euro**

#### **Voorgerecht**

huis gemaakte terrine van eendenlever met vijgen compote en brioche brood.

#### **Starter**

Terrine of home made duck liver with fig chutney and brioche bread.

#### **Tussengerecht**

Groene asperges met gerookte zalm, gebakken zeebaars en antiboise.

#### **Intermediate dish**

Green asparagus with smoked salmon, seabass and antiboise.

#### **Hoofdgerecht**

Confit de canard geserveerd met madeira saus, seizoensgroente en gepofte rosevalaardappeltjes.

#### **Main course**

Confit de canard served with madeirasauce, seasonal vegetables and roseval potatoes.

#### **Dessert**

Meringue met slagroom, vers fruit en vruchtensaus.

#### **Dessert**

Meringue with whipped cream and fruit.

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 seizoen gebonden producten.

Optional dishes can be adjusted with seasonal products