



Menu 8

4 gangen A 67,50 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