



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

GEGRATINEERDE COQUILLES

SIDE DISH

GRATINATED SCALLOPS

HOOFDGERECHT

VERSE TONIJN TATAKI MET NOEDELS EN ROERBAK GROENTE

MAIN COURSE

FRESH TUNA TATAKI WITH NOODLES AND VEGETABLES

DESSERT

GEBAKKEN BANAAN AFGEBLUST MET PISANG AMBON EN VANILLE IJS

DESSERT

FRIED BANANA, PISANG AMBON AND VANILLA ICE CREAM

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