

MAANDMENU "SEIZOEN EN SMAAK"

Voorgerecht

Lijnzeebaars - radijs - granny smith - groene kruiden

Tussengerecht

Open ravioli - nobashi garnaal - tomaat - dragon - chorizo

Hoofdgerecht

Filet pur 'Angus' - groene asperge - artisjokmayo - krokante aardappel

Dessert

Rabarber - yoghurt - hibiscus

OF Kazen geslecteerd door kaasmeester 'Van Tricht' - brioche - chutney + 8€

"SEIZOEN EN SMAAK" 3 gangen 55€

hapjes - voorgerecht - hoofdgerecht - dessert

aangepaste wijnen tem het hoofdgerecht +24€

"SEIZOEN EN SMAAK" 4 gangen 69€

hapjes - voorgerecht - tussengerecht - hoofdgerecht - dessert

aangepaste wijnen tem het hoofdgerecht +32€

Onze menu serveren we voor het volledige gezelschap van de tafel.