

Feest Menu

3 gangen € 39.50/ 4 gangen € 47.50/ 5 gangen € 55.00

À la carte: Voorgerecht 14.50/ Vis 27.50/ Vlees 26.50/ Veg. 25.00/ Dessert 13.00

VOORGERECHTEN

Quiche met Vacherin Mont d'Or, witlof, rode biet en truffel (Veg)

of

Velouté van strandkrabbetjes met tomaat, oester-paddenstoelen en gebakken tarbot

of

Terrine de foie gras met brioche (+5.00 suppletie)

Mille-feuille met Portobello, knolselderij, venkel en saus van beurre tomaat en citroengras (Veg.)

of

Gebakken zeetong met Hollandaise saus, bruine boter en Pommes dauphine

of

Wilde eend met cèpes en eendenlever, jus met steranijs

Selectie van seizoenskazen

of

Chocoladetaartje met zoute karamel en Dulce de leche ijs

of

Café Gourmand en klein likeurtje naar keuze



Feestwijnen

Apéro: *Coupe de Champagne*

Bij de Quiche: *Chiroubles '15 La Scandaleuses, Métrat* 37.50, *Magnum* 70.00, glas 7.00

Bij de Velouté: *Santorini Assyrtiko '13, Domaine Sigalas, Santorini* 55.00, glas 11.00

Bij de Terrine: *Muscat '16 Traditon, Schoffit, Elzas* 37.50, glas 7.50

Bij de Millefeuille: *Le Chenin d'Ailleurs '16, François Chidaine, Loire* 37.00, glas 7.00

Bij de Zeetong: *Rully '14 En Villerange, Claudie Jobard, Bourgogne* 57.50, glas 11.50

Bij de Eend: *Palazzetto '15 Rosso, Tua Rita, Toscane* 39.50, glas 7.95

Bij de Kaas: *Château de Reverdi '09 Cru Bourgeois, Listrac* 40.00, glas 8.00

Bij het Chocoladetaartje: *Château Fayau '11, Cadillac*, glas 5.00

