Onze Menu's

Per tafel : ***dit menu wordt niet op vrijdag- en zaterdagavond bediend*** pp : **89,00 €**

Gemarineerde makreel met chardonnay azijn en tempeliers peper,
pijlinktvissen met verse koriander en Spaanse pepers

■

Deense kabeljauw met piccalilli, venkel en Chineese kool met groene anijs

■

'Coq des prés' met ras el hanout en dragon, gestoofde Cevennes uien met butternut

■

Lichte bananenmousse met groene gerookte thee, limoen sorbet, mango

■■■■■■■■■■■■

Per tafel : ***laatste bestellingen : 13 u 00 en 21 u 00***

6-gangen menu : **149,00 €** pp

❖ *7-gangen menu :* ***193,00 € pp***

Cannelloni van kalf, ganzeleverroom met groene olijven, Comté kaas (18 maanden gerijpt)

■

Gebakken sint-jakobsvruchten, zalm en spinazie met look, frambozenvinaigrette

■

Zeebarbeel met saffraan, schelpdieren consommé,
gevulde granny smith met Gillardeau oesters

■

❖ *Kreeft, aardperen met truffel uit de Vaucluse, krokante kalfszwezerikken*

■

Snoekbaars, reductie van syrah met gerookte kerrie, selim peper en wilde rijst
(minimum 2 personen)
of
Nootjes van zuiglam, coulis van oude Porto, spitskool,
groentemengeling, gelakte nek met lavendel honing

■

Ananas duo met steranijs, granaatappel en bloemensorbet

■

Krokante Sao Thomé chocolade, witte chocolade gelei, gezouten karamel en yoghurt

Warme kaas : Warme soufflé met roquefort
(te bestellen bij het begin van de maaltijd, + 12,00 € per persoon, minimum 2 personen)

■■■■■■■■

Bediening en BTW inbegrepen

DECEMBER 2011 – MAART 2012