

Voorgerechten

Runder Carpaccio met tête a moine kaas, pijnboompitten, zongedroogde tomaten
Tartaartje van zalm en mierikswortel
Oesters Fine Cru met verse peper en citroen
Salade van kreeft met citroen boter
Coquilles in een lichte mosterdsaus of truffelmayonaise
Proeverij van gazpacho, brie- en thaise curry soep
Lauwwarme salade van ossenhaas in portsaus met wilde bospaddestoelen
Kreeftenbisque met grote gamba gearneerd
Lamsrack in rozemarijn olie gebakken
Krokant gebakken hartzwezerik met portsaus van demi-glace

Hoofdgerechten

Zeeduivel medallions geflambeerd met cognac en met eendeleversaus geserveerd
Gebakken zeewolf met thaise tomatensaus op bedje van linguini van courgette
3 Grote garnalen op oosterse wijze gearneerd met zeekraal
Ossenhaas met wilde bospaddestoelen en een rode portsaus
Lamsrack met mediterane groenten en truffelpuree

Nagerechten

Franse Kazen
Profiterol
Pecan Pie met vanille ijs
Crêpes Suzette

Amuse +	3-gangen	€ 40,00 p.p.
Amuse +	4-gangen	€ 47,50 p.p.
Amuse +	5-gangen	€ 55,00 p.p.
Amuse +	6-gangen	€ 62,50 p.p.
Amuse +	7-gangen	€ 70,00 p.p.
Amuse +	8-gangen	€ 77,50 p.p.

Bij meerdere gerechten wordt de hoeveelheid uiteraard aangepast, zodat het een uitgebalanceerd menu vormt.

Eventuele wensen kunnen besproken worden.

Wijnarrangement in overleg