

CHEF'S CHOICE MENU

Combinatie van **coquille** en tomaat
op vijf manieren

(14.00)

OF

Mousse van **kalfslever** en ossenstaart,
gelei van granaatappelgel, mini groenten
en geroosterd brioche brood

(13.00)

Parmezaan **risotto**, warm gerookte zalm,
rucola en Champagne beurre blanc

(13.00)

Gegrilde **doradefilet** met basilicumpasta,
zeevruchten en Nouilly Prat saus

(26.00)

OF

Wilde eendenborst, maiskoekjes,
gekaramelliseerde witlof
en een saus van vossenbes

(25.00)

Assortiment van **4 kazen**, kletzenbrood (vijgenbrood),
huisgemaakte tomatenjam en walnoten

(14.50)

OF

Klassieke **Brusselse wafel**, banaan,
witte chocolade mousse, chocolade ganache,
pistache poeder en vanilleijs

(12.00)

ONZE MENU'S

ONS CULINAIRE TEAM HEEFT
EEN HEERLIJK MENU
VOOR U SAMENGESTELD

(11.30 UUR - 22.00 UUR)

MENU OTIUM

4 GANGEN

42.50

MENU TASTE

3 GANGEN

36.50

MENU FLAVOR

2 GANGEN

29.50

WIJNARRANGEMENTEN

Bijpassende wijnen voor de ultieme
'wine and dine' combinatie

- 4 glazen 32.00
- 3 glazen 24.00
- 2 glazen 16.00

VOOR MEER KEUZE VRAAG NAAR ONS
UITGEBREIDE WIJN/CHAMPAGNE MENU