TERROIRMENU | MENU TERROIR € 40,00

Rogfilet | hazelnotenboter | witloofstoemp | gedroogde Breydelspek
Plakje eendenlever | portsaus | peer | gekaramelliseerde ui
Filet de raie | beurre noisette | stoemp d'endives | lard Breydel séché
Escaloppe de foie de canard | sauce au porto | poire | oignon caramélisé

Jong everzwijn | wildjus | boschampignons | rode biet | butternut | gratin aardappelen
Kabeljauwhaas | blanke botersaus en witbier | preistoemp | gefrituurde prei
Dos de marcassin | jus de gibier | champignons des bois | gratin de pommes de terre
Cabillaud | sauce beurre blanc et bière blanche | stoemp de poireaux | poireaux frits

Hazelnootmousse | zanddeeg | chocoladestreep | zeste van sinaasappel
of Selectie van kazen (+ € 3,00)
Mousse à la noisette | sablé | chocolat | zeste d'orange
ou Sélection de fromage (+ € 3,00)

Passende wijnen | Vins correspondant € 22,00
Bob-formule wijnen | Formule vins Bob € 11,00

SEIZOENSMENU | MENU DE SAISON € 49,00

Tarborfilet | gevogeltejus | kokkels | grijze garnalen | shiitake | cress
Filet de turbot | jus de volaille | coques | crevettes grises | shiitake | cress

Krokante kalfszwezerik | roomsaus | papardelle | eekhoorntjesbrood
Ris de veau croquant | sauce crème | papardelle | cèpes

Hertenkalfrug | poivradesaus | butternutcrème | rode biet | boschampignons
Dos de cerf | sauce poivrade | crème de butternut | bétrave | champignons des bois

Gepocheerde peer | hazelnotenijs | karamel | crumble van kletskoppen
of Selectie van kazen (+ € 3,00)
Poire pochée | glace de noisettes | caramel | crumble de tuiles
ou Sélection de fromage (+ € 3,00)

Passende wijnen | Vins correspondant € 22,00
Bob-formule wijnen | Formule vins Bob € 11,00