4-GANGENMENU

€111

2 voorgerechten, hoofdgerecht & dessert
Kaas ipv dessert + €16
Kaas en dessert + €22

WIJNFORMULES

Sans Cravate
Begeleidende wijnen €49/pp
1glas per gang
**biertje bij de kaas*
Verassende nieuwkomers,
meestal jonge wijnen,
onze trouwe formule sinds dag 1

Avec Cravate
Begeleidende wijnen €89/pp
1glas per gang
**biertje bij de kaas*
Selectie gemaakt door Henk
de nieuwe grote jongens van
morgen .
Soms wijnen die wat
flesrijping hebben gehad in

*Aangezien er geen glas wijn bestaat om een assortiment van verschillende kazen te begeleiden,
opteren wij liever voor een kwalitatief biertje
Indien u toch liever een glas wijn verkiest serveren wij u hetzelfde als van bij uw hoofdgerecht.

ZATERDAG AVOND 6 GANGEN MENU
145/PP

Gelieve zich te melden bij de verantwoordelijke voor eventuele allergieën

ONS MENU

COQUILES & ZALM
millefeuille van mowi zalm en coquilles
spicy jus van zandwortel en duindoornbes
rokerige zure room

***

AARDAPPEL “NOIRMOUTIER”
krieltjes uit Noirmoutier met zeewierkorstje
beurre blanc met amandelmelk en Oscietra kaviaar
verveinne crème
Supplement Noorse Langoustine + €35

***

ZEETONG “VERONIQUE”
op de graat gegaarde zeetong
witte wijn saus met verjus , druiven
aardappelmousseline

OF

HAZENRUG
rosé gebakken op de karkas
gestoofde groene kool en bospaddestoelen
pompoencrème met abrikoos

***

KERS
frangipanne met roomijs van melkchocolade
pistachecrème , rijstpap ,kersen in vinaigrette

OF
KLASSIEKER VAN HET MOMENT

OF/EN

ASSORTIMENT KAAS