

Rundercarpaccio

Kort gebakken dun gesneden rundvlees geserveerd met uitgebakken spek, pistache noten, truffel Pecorino, gemarineerde paddenstoelen, tahooncress en Franse veldsla

Zeebaars

Tartaar van gepekeld zeebaars omgeven door komkommer-yoghurt espuma, wasabi kaviaar en frisse salade

Eendenbout

Als rilette met eendenlever op een herfstsalade met zuurdesem crouton

Wildbouillon

Op smaak gemaakt met Madeira en gevuld met een wildravioli en bospaddenstoelen

Rode biet en doperwtten

Crème brûlée van rode biet met een soep van doperwtten en truffel met een Parmezaan kletskep

Iberico preza

Mals deel van de nek van het Iberisch zwarthoef varken op kort gebakken witlofblad, geroosterde rozeval aardappels en saus van Aceto Balsamico

Roodbaars

Huid gebakken met wortelcrème, garnalenrisotto en een schuimige Vermouthsaus

Runderentrecôte

Naar wens gegrild, geserveerd met ratatouille van vergeten groente, aardappel gratin en truffeljus

Hertenbiefstuk

Met aardappelmousseline, rode kool, stoofpeertje en een wildjus met port

Italiaanse groente

Lasagne van gegrilde paprika, oesterzwam, courgette en Pomodori tomaat met een pittige Gorgonzola picante

Chocolade tartelette

Taartje van chocolade ganache met bladgoud en een bodem van chocolade sable

Hazelnootparfait

Stilstaand gevoren ijs met chocolade glazuur en vanillekapsel

Mandarijnen tiramisu

Huisgemaakt met lange vingers, mascarpone en Mandarin Napoleon

Vijgen clafoutis

Met gekonfijte vijgen, Pedro Ximenez mousse en vanille-ijs

Kaasplateau van binnen- en buitenlandse kazen

Een plateau met 5 verschillende Binnen- en Buitenlandse kaas geserveerd met vers gebakken notenbrood en appelstroop