

Suggesties van de chef

Chef's Suggestions

Voorgerechten - Starter

Brioche met eendenlever, ajuinconfituur en 21
truffelmayonaise

Brioche with duck liver, onion jam and truffle mayonnaise

Duo van wildkroketjes met garnituur 21

Duo of game croquettes with garnish

Hertencarpaccio 22

Venison carpaccio

Hoofdgerechten - Main course

Wilde eend met pompoencrème, boschampignons 36
en witloof met een portosausje

*Wild duck with pumpkin cream, wild mushrooms and chicory with a port
sauce*

Suggestiewijn: Côtes du Rhône La Solitude 7,5/35

Baby tarbot met zeekraal, trostomaatjes en beurre 38
blanc met kappertjes

Baby turbot with samphire, vine tomatoes and beurre blanc with capers

Suggestiewijn: Sensas Chardonnay 7/31

Pasta met truffelsaus, oesterzwammen en 27
Parmezaan

*Pasta with truffle sauce, oyster mushrooms and Parmesan
+ supplement Serranoham / Serrano ham 3*

Suggestiewijn: BiS by Biscaye Marselan 7/31

Hertensteak Rossini met boschampignons en 39
amandelkroketten

Venison steak Rossini with wild mushrooms and almond croquettes

Suggestiewijn: Champbeaux Grande Réserve 7/31