

12¹/₂ jaar Jubileummenu

Zelfgemaakte chips met parmezaan

Amuse van het huis

Proeverij van zalm

Frisse tartaar van zalm en gemarineerde zalm, venkel en groene appel

Oxtail clair

Klassieke krachtige ossenstaart bouillon met garnituur

Hollandse boerderij eend op oosterse wijze

Langzaam gegaarde boerderij eend gelakt met hoi-sin, gekonfijte aardappel, seizoensgroenten en gemberjus

Peer & vanille

Gepocheerde peer, clafoutis en vers gedraaid vanille-ijs

4-gangen € 52,50

3-gangen € 47,50

WIJNSUGGESTIES

2017	Domaine de L'Orvier, viognier, Cévennes	€ 6,50/€ 32,50
2017	Gargantuavis, pinot noir, Vallée de l'Aude	€ 7,00/€ 35,00
2015/2016	Domaine de Maubet, petit manseng	€ 6,00