

Seizoensmenu



Een voor-, hoofd- en nagerecht per persoon : 49.00€/p.

VOORGERECHTEN

- Carpaccio van hinde, hazelnootolie en bospaddenstoelen
- Carpaccio van Sint-Jacobsschelpen met notenolie, oestertartaar
- Wildterrinen, appel-peer chutney, veenbessen, toast van boerenbrood
- ✓ • Crème van pompensoep, hazelnootolie, geitenkaas

HOOFDGERECHTEN

- Hindefilet, Grand Veneur saus, gebakken mengsel van bosproducten, Mona Lisa kroketten
- Stoofpotje van everzwijn, gepocheerde peer, gekookte veenbessen en Amandine aardappelen
- Zalmfilet, witte kool met spek, witte boter
- ✓ • Rotolo (gerolde lasagne) gevuld met ricotta en spinazie, Parmezaanse room

NAGERECHTEN

- De koffietaart, specialiteit van het huis sinds 29 jaar
- Dame Blanche, in een knapperig koekje geserveerd
- Assortiment van nagerechten van onze Pâtissier
- Selectie van Belgische kazen, knapperige salade