

Seizoensmenu

Een voor-, hoofd-, en nagerecht : 50€ p.p.

VOORGERECHTEN

- Gebraden sint-jakobsschelpen, prei en saffraan crème
- Terrine van boerenpaté en geroosterd ardens brood, gekonfijte uien
- ✓ • Veggie salade : taboulé met munt - hummus - falafel
- Zalm marinière, wakame en gedroogde boniet

HOOFGERECHTEN

- Gebraden zalmfilet met moerasbonen, risotto en schelpdierencoulis
- ✓ • Rotolo (gerolde lasagne) gevuld met gekonfijte tomaten, olijven, ricotta en pijnboompitten
- Wijfjeseendfilet met sinaasappel, geglaceerde wortelen, "rösti" aardappelen
- ♥ • Kalfscontrefilet, puree met zoete aardappelen, erwten en gevulde kool met portsaus, gratin dauphinois

NAGERECHTEN

- Groot kaasschotel, knapperige salade en gedroogd fruit
* In plaats van het dessert, +5€.
** Voorafgaand aan het dessert geserveerd, +10€.
- Assortiment van nagerechten van de Pâtissier
- Grote bitterkoekje met frambozen crème en yuzu mousse
- Gebakje met abrikozen- en amandelmousse, abrikozengelei, hazelnootkoekje bedekt met marsepein