

Seizoensmenu

Voor-, hoofd- en nagerecht : 55.00€/p.

VOORGERECHTEN

- "Bocquillon" rundvleescarpaccio, olijfolie, parmezaan en rucola
- Huisgemaakte foie gras, uienconfituur (+5€)
- Gebakken sint-jakobsschelpen, mousseline van selderij met bruine boter, crumble met walnoten
- ✓ • Toast met paddenstoelen

HOOFGERECHTEN

- Zeebrasemfilet, risotto met paddenstoelen, witte botersaus
- Hinde kotelet, Grand Veneur-saus, gebakken bospaddestoelen, aardappelpuree, smeltende selderij (+7€)
- Stoofpotje van everzwijn, in rode wijn en kruiden gestoofde peer, veenbessen en gestoofde witloof, Amandine aardappelen
- ✓ • Rotolo (gerolde lasagne) - gevuld met spinazie, ricotta en pijnboompitten

NAGERECHTEN

- Groot kaasschotel, knapperige salade en gedroogde vruchten
 - * In plaats van het dessert, +5€
 - ** Voorafgaand aan het dessert geserveerd, +10€
- Koffietaart, al 30 jaar onze specialiteit
- Tiramisu peren-speculoos
- Dunne appeltaartje, amandelmelkijs