

Maand menu

05/11-04/12

Ceviche van makreel met avocado en
leche de tigre
of
Rundscarpaccio met pijnboompitten, Parmezaan,
rucola, olijvencrumble en
mierikswortelmayonaise
of
Kaaskroketten met aioli van gekonfijte look en
crispy chili (V)

Op vel gebakken zalmfilet met preistoemp,
graanmosterd en jus van schaaldieren
of
Wild fricassee van everzwijn met huisgemaakte
amandelkroketjes
of
Bloemkool tempura met fregola sarda en
ratatouille groenten (V)

Huisgemaakte tiramisu
of
Slagroomsoes met vanille roomijs en warme
chocoladesaus
of
Japanse rijstpap 'brûlée' met perzik en jasmijn

55 euro p.p. / per tafel te nemen