

DE  
*Gouden*  
REAEL

L'APERITIF

OESTERS

*"Huîtres à Volant" 4*

*"Irish Mór" 5,5*

BULLE

*Loire – "Carte Turquoise", Domaine des Baumard 9,5*

*Champagne – Blanc des Noirs, Xavier Leconte 16,5*

*Wij serveren tijdens uw bezoek ons gezuiverde, duurzame mineraal en bruiswater.  
Hiervoor wordt per persoon €3 euro in rekening gebracht.*

3 GANGEN MENU

**L'ENTRÉE**

NOORDZEEKRAB

*linzen – pancetta – zeekraal*

ou

PREI VINAIGRETTE

*mimosa – kervel – hollandaise*

**LE PLAT PRINCIPAL**

BOSPADDENSTOELEN

*aubergine – pied de mouton – vin jaune*

ou

RODE POON

*pomme fondante – venkel – saffraan*

ou

CANETTE DES DOMBES

*snijbiet – vijg – jus de canard*

**LE GRAND FINAL**

ZWARTE VIJGEN

*meringue - chutney - vijgenbladijs*

ou

BABA AU RHUM

*vanille – limoen – Diplomatico rum*

3-gangen: entrée - plat – dessert 53,5

Wijnarrangement 3-gangen 30,5

DE  
*Gouden*  
REÆL

4 GANGEN MENU

**L'ENTRÉE**

NOORDZEEKRAB

*linzen – pancetta – zeekraal*

ou

PREI VINAIGRETTE

*mimosa – kervel – hollandaise*

**LE DEUXIÈME ENTRÉE**

RODE BIET

*gerookte schelvis – haringkuit - beurre blanc*

**LE PLAT PRINCIPAL**

BOSPADDENSTOELEN

*aubergine – pied de mouton – vin jaune*

ou

RODE POON

*pomme fondante – venkel – saffraan*

ou

CANETTE DES DOMBES

*snijbiet – vijg – jus de canard*

**LE GRAND FINAL**

ZWARTE VIJGEN

*meringue – chutney – vijgenbladijs*

ou

BABA AU RHUM

*vanille – limoen – Diplomatico rum*

4-gangen: entrée – deuxième entrée – plat – dessert 68

Wijnarrangement 4-gangen 41

DE  
*Gouden*  
REEL