

DE  
*Gouden*  
REAEL

L'APERITIF

OESTERS

*"Huîtres à Volant" 4*

*"Irish Mór" 5,5*

BULLE

*Loire – "Carte Turquoise", Domaine des Baumard 10*

*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.*

## **L'ENTRÉE**

OEUF POCHÉ

*zoetzuur – brioche – gekonfijte ui*

GEROOKTE PALING

*rode kool – boeddha's hand – rode wijn*

## **LE PLAT PRINCIPAL**

CHOUX FARCI

*koolrabi – pompoen – beurre blanc*

RODE MUL

*artisjok – citrus – saffraan*

PARELHOEN RÔTI

*morilles – mousseline – vin jaune*

## **LE GRAND FINAL**

TARTELETTE

*granny smith – amandel – dille*

GARIGUETTE

*aardbei – mascarpone – peterselie*

*3-course: €55*

*wijnarrangement: €29*

## **L'ENTRÉE**

OEUF POCHÉ

*zoetzuur – brioche – gekonfijte ui*

GEROOKTE PALING

*rode kool – boeddha's hand – rode wijn*

## **LA DEUXIÈME ENTRÉE**

RAVIOLE

*rode biet – peer – Oudwijker Fiore*

BOUCHÉE À LA REINE

*kalfszwezerik – champignon – rivierkreeft  
(supplement €5)*

## **LE PLAT PRINCIPAL**

CHOUX FARCI

*koolrabi – pompoen – beurre blanc*

RODE MUL

*artisjok – citrus – saffraan*

PARELHOEN RÔTI

*morilles – mousseline – vin jaune*

## **LE GRAND FINAL**

TARTELETTE

*granny smith – amandel – dille*

GARIGUETTE

*aardbei – mascarpone – peterselie*

*4-course: €67*

*wijnarrangement: €38*