

Voorgerechten

Mille-feuille van griet met appel, cider en Maltaise saus 23.00

Sint Jacobsvruchten met knolselder puree, boschampignons en bloedpens 22.00

Risotto met winter groenten, saffraan en eendenlever 21.00

De Klassiekers

Carpaccio van langoustines met daikon, wortel en munt 22.00

Kreeftenstaart in bouillon met steranijs en julienne groenten 23.00

Huisbereide garnaalkroketten, puur en klassiek 16.00

Gebakken vette eendenlever, toast van brioche, zilveruitjes, sausje met Granny Smith 22.00

Daar wij uitsluitend met verse producten werken, gelieve ons te verontschuldigen voor de soms ontbrekende marktaanvoer



Hoofdgerechten

Stoofpotje van ree met pepersaus, veenbessen en ratte aardappelen 26.00

Fazantfilet met spekjes, dooierzwam, Butter nut en aardappelkroket 27.00

Rog vleugel "Meunière" met hazelnootboter, kappers en mousseline aardappelen 24.00

De Klassiekers

Ossenhaas van het Ierse "Hereford" rund, kropsla met tomaat 30.00

Saus naar keuze: béarnaise, choron, groene peperroom, archiduc 3.00

Zonnevis filet (Zeus faber) met mergpompoen, tomaat, kaviaar van eierplant en pasta pesto 29.00

Geelvintonijn met chorizo, salsa van groenten en Ana aardappelen 29.00

Zeetong met julienne groenten, duchesse aardappelen en blanke botersaus 35.00

De keuken is ambacht, ambacht vraagt geduld, geniet van dit moment

Business lunch (voorgerecht en hoofdschotel) 20.00