

Dinner

MENU

€ 80

Anguille fumée

Pannacotta de chou-fleur, oeufs de saumon,
jus au vert



Homard

Ricotta raviolis, légumes de mer, bisque



Agneau de lait

Harricots coupés, morilles, gratin dauphinois



Dessert ou fromages affinés

Dinner

MENU

€ 80

Gerookte rivierpaling

Bloemkool pannacotta, jus in 't groen, zalmeitjes



Kreeft

Ricotta raviolis, zeegroente, bisque



Melklam

Snijboon, aardappelgratin, morieltjes



Dessert of verfijnde kazen