Amuse

Geitenkaasmousse
vijgenchutney en pistachenootjes

Voorgerecht

Carpaccio deluxe
tuille van oude kaas, truffelvinaigrette, krokante pastinaak, ingelegde sjalot en rucola

Licht gepekelde zalm
rode biet, citrusgel, crème van mierikswortel, dilleolie en een krokantje van zuurdesem

Bietencarpaccio
avocado-limoencrème, mango, ingelegde komkommer, pittenmix en basilicumolie

Tussengerecht

Thaise pompoensoep
kokosmelk, verse gember, citroengras, limoenblad en crispy chiliolie

Hoofdgerecht

Tournedos
rode-wijnsaus, aardappelgratin en haricots verts met katenspek

Victoriabaars
krokant spek, saffraan-beurre blanc, seizoensgroenten en pommes duchesse

Gevulde portobella
Camembert, walnoten, stoofpeer en aardappelgratin

Dessert

Trio van kazen
Camembert, oude kaas, blauwaderkaas, vijgencompote, peer, honing en zuurdesem

Moelleux au chocolat
vanilleroom, warme kersencompôte en chocoladekrokant