

Speciaal aanbevolen:

Buiten onze menukaart om serveren wij voor u een 3 of 4 gangen

“Menu du Chef“

Voorgerecht

Salade van met basilicum gemarineerde zalm
geserveerd met scampi's tempura en in olijfolie gekonfijte coquilles
met bieslookcrème en basilicumvinaigrette

~~~~~

### Soep

Lichtgebonden paddestoelensoepje  
geserveerd in een gebakken broodje

~~~~~

Hoofdgerecht

Bonbon van kalfshaas gevuld met kalfssukade
geserveerd met een saus van rode wijn met sjalotten
gedresseerd op een taartje van roseval aardappel met rozemarijn

~~~~~

### Dessert

Creatie van allerlei zoete lekkernijen zoals  
ijs, mousse, taartje, parfait en bavarois  
geserveerd met seizoensfruit, chocolade en echte slagroom

