



Amuse van het Huis

**

*Coquilles in het groen
of
Kalfspaté - cornichon - balsamico*

**

*Terrine van kalfswang - bieslook - krokante aardappel
of
Makreel filet - parel couscous - rode biet*

**

*Kreeft ravioli - saffraan rouille - kreeften jus
of
Bospaddenstoelen ravioli - truffel room saus*

**

*Ossenhaas Wellington - cantharel - rode kool - rode wijn - tijm
of
Tarbot filet - cantharel - cavolo nero - oester beurre blanc*

**

Dessert - passievruchten - mango - tonkabonen

**

Handgemaakte friandises



Amuse van het Huis

**

Tomaten tartaar - tomberry - basilico - knoflook - balsamico

**

Gepofte spitskool - beurre noisette - hazelnoot

**

Bospaddenstoelen ravioli - truffel room saus

**

Biet Wellington - cantharel - groene kruiden

**

Dessert - passievruchten - mango - tonkabonen

**

Handgemaakte friandises