

Menu november

Voorgerecht:

Taartje van wonton, lavendel crème fraîche, wilde eendenborstfilet en frisée

of

ceviché van zeebaars met kruidensla en grapefruit

Soep:

Gepofte kastanjesoep

Hoofdgerecht:

Op de huid gebakken zalm met een groentesalsa

of

parelhoen met rijst en gebakken groentes

Dessert:

Cheesecake met bosvruchtensaus

of

kruidnotenparfait met ijzerkoek en een zuurtje

€16,50

