MENU 1

\*\*\*

Handgepelde garnaaltjes met avocado en Rodenbachsorbet

  Watermeloen met fetakaas en fruitrum

 Vijgentoast, Bloody Marygel, rauwe hamroosjes en vijgjes, Manchego

\*\*\*

Oxtail Claire met oosterse toets

 \*\*\*

Carpaccio van hert met herfstgarnituur

\*\*\*

Bosduiffilet met sausje van Banyuls, witloofconfituur en

een wentelteefje gevuld met foie

\*\*\*

Tartine Russe met chocolade, rood fruit en

mascarponemayonaise

Prijs: €65 per persoon

Aangepaste wijn tot en met hoofdgerecht: €25

Menu 2

\*\*\*

Oester met granité van verbena

Noordzeekrab met avocado

Gerookte eendenborstfilet met gel van bloedsinaasappel

 \*\*\*

Consommé met garnituur
\*\*\*

Cocquille met grapefruit en groene theedressing

\*\*\*

Fazant Fine Champagne, witloof, spruitjes, groene kool, wortelpuree
en pommes amandine

\*\*\*

Crepe Suzette

\*\*\*

Een glaasje champagne van oud naar nieuw!

Prijs: €70 per persoon
Aangepaste wijn tot en met het hoofdgerecht: €25