

Oktober -November 2020

Vrijdag 17 oktober t e.m. donderdag 12 november

AMUSES, Kleine degustaties uit onze Terroir-keuken

SALADE FOLLE met kwartel, gerookte eend & ganzenleverterrine

WATERKERS, z'n soepje met gerookte paling

TONGFILETS, gepocheerd, knolseldercrème & Nantua ***

HERTENKALF "Poivrade" met z'n garnituur & spekaardappel

ZOETE LEKKERNIJ, suggestie van de chef volgens het seizoen

Of specialiteit **NORMANDISCHE PANNENKOEK**, gekarameliseerd, geflambeerd met calvados & vanille-ijs

November -December 2020

Vrijdag 13 november t.e.m. donderdag 23 december

AMUSES, kleine degustaties uit onze Terroir-keuken

TERRINE, haaspastei, gerookte eend & ganzenlever met sinaas & gegrilde kramiek

WORTEL-PASTINAAK, soepje met spekjes & broodcroûtons

ZEEBAARS, filet kort gebakken met boschampionns & blanke boter ***

FAZANTHEN, in de room, Brabants witlof & amandelkroketten

ZOETE LEKKERNIJ, suggestie van de chef volgens het seizoen

Of specialiteit **NORMANDISCHE PANNENKOEK**, gekarameliseerd, geflambeerd met calvados & vanille-ijs