

Degustatiemenu voor de maand april

Verkrijgbaar vanaf 4 personen

Foodconcept waarbij u wordt ondergedompeld in een smaaksensatie van diverse gerechtjes gecreëerd volgens de culinaire trends en met respect voor eerlijke en pure ingrediënten. Ze vormen samen een volwaardig menu met inbegrip van nagerecht. De gerechtjes worden gedresseerd in porseleinen kommetjes, bordjes,...

Gelieve uw bestelling ten laatste 3 dagen op voorhand te bezorgen zo kunnen wij tegemoetkomen aan al uw wensen.

Niet verkrijgbaar van vrijdag 19 april tem zondag 21 april 2019
gezien de Paasmenu dan van toepassing is.

Prijs per persoon 45 €

Verwenbordje als aperitief starter

Zeetong / Mechelse asperges / scharrelei / waterkers

Ovengerecht met geroosterde scampi's / jonge spinazie / Champagnesaus

In olijfolie gebakken wit van pladijs / Italiaanse pasta / tomatenboter / basilicum /
Parmezaanse kaas

Smeuige aardappel crème / pijpajuin / Breidelspek / piccata van parelhoen

Lamsfilet / de eerste lentegroenten / gratin dauphinois / jus met tuinkruiden

Amandel / Cointreau / abrikoos-witte chocolade / roze pompelmoes /
marshmallow vanille
