

Degustatiemenu voor de maand maart 2019

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.

Prijs per persoon 39 €

Koud hapjesbord

Licht gerookte eendenborst / verlangend lenteslaatje / dressing van kruidenmengsel

Tasje minestrone / gestoomde grote tiger garnaal

Wijting / vis van het jaar / wok van prei – mange tout – rode paprika

Blanquette van scharrelkip en kalfszwezerik

Varkenswang / Bordelaise saus / zilveruitjes / Parijse champignons /

krokant gruis van spek

Een passie aan chocolade en frambozen
