

**MENU MAART**

**MENU MARS**

**Hapje**  
**Amuse-bouche**

**3x nieuwe aardappel: garnaal - St. Jacobsnoot - Nobashi garnaal**  
**3x pommes de terre nouvelles: crevette grises - noix St. Jacques - crevette Nobashi**

**Soep van zeekraal - toast van stokbrood - zure room met zalmeitjes**  
**Soupe de pousses pierres - toast de baguette - crème épaisse avec œufs de saumon**

**Roulade van Blauw-Wit rund - crèmeux van ganzenlever - erwt - gemarineerde enjoki (\*)**  
**Roulade de Bleu-Blanc - crèmeux de foie d'oie - pois - enjoki marinés (\*)**

**Gebakken duivenborstjes - stoofpotje van de bil - gekonfijte pruim - krielaardappel -  
'duivensaus'**  
**Filet de pigeon pòellé - casserole de cuisses - prune confit - pommes de terre nouvelles -  
'sauce pigeon'**

**Lytchee - geroosterde amandel - sorbet van limoen en Gewurtztraminer - Pasta van Peru  
chocolade en Maldonzout**  
**Lytchee - amandes grillées - sorbet de limon et Gewurtztraminer -  
Pâte de chocolat Peru et sel de Maldon**

**€ 49 VOOR VIER GANGEN – € 57 VOOR VIJF GANGEN (\*)**  
**€ 49 MENU 4 SERVICES - € 57 MENU 5 SERVICES**

**SUPPLEMENT AANGEPASTE WIJNEN € 15 – € 20 (\*)**  
**SUPPLEMENT ACCOMPAGNEMENT VINS € 15 – € 20 (\*)**