

MENU GASTRONOMIQUE

Saint-Jacques *
Pata Negra | Papaye

Volaille de Challans
Asperges Vertes | Morille | Vin Jaune

Agneau en deux préparations
Ail des ours | Petit pois | Lait Fumé au Foin | Sakura

Granny Smith | Romarin

Miel d'Ardenne
Chocolat blanc | Dacquoise noisette | Thym citron

Assortiment fromages locaux **

5 services €120- avec sélection de vins €175
** Assiette de fromages locaux €18
si remplacement du dessert par le fromage €12

*Supplément Caviar €15



GASTRONOMISCH MENU

Sint-Jakobsschelpen*
Pata Negra | Papaja

Challans Kip
Groene asperges | Morilles | Vin Jaune

Lamsvlees in twee bereidingen
Daslook | Erwtjes | Hooi gerookte melk | Sakura

Granny Smith | Rozemarijn

Ardense Honing
Witte chocolade | Hazelnoot Dacquoise | Citroentijm

Lokaal kaasbordje **

5 gangen €120 - met wijn selectie €175
** Kaasbordje €18
of als vervanging van het dessert €12

*Supplement kaviaar €15

