

SUGGESTIES

VOORGERECHTEN

Kroketjes van fazant en girolles, salade van witloof met truffel		25.00
Creuse oesters “Spéciales” Daniel Sorlut	6 stuks	32.00
Zeeuwse oesters ^{oooo} op ijs geserveerd	6 stuks	36.00
Gebakken ganzenlever, gekarameliseerd appeltje, jus van framboos		34.00
Bretoense gegratineerde Sint-Jakobsschelp met grijze garnalen, spinazie en witte wijnsaus		25.00
Tempura van gamba, mango, komkommer, ‘Salty Fingers’, Thaise vinaigrette met koriander		29.00

HOOFDGERECHTEN

Fazant “à la Brabançonne” met dauphine-aardappelen (2 pers.)	p.p.	41.00
Fazant, roomsausje, veenbessen, knolselder, gebakken girolles en ‘pommes Maréchal’ (2 pers.)	p.p.	41.00
Gebraden hazenrug ‘Harlekijn’ met zijn herfstgarnituren (2 pers.)	p.p.	44.00
Gegrilde nootjes van ree, fleur de feu kruiden, boschampignons, gekarameliseerde appeltjes		48.00
Kalfsentrecôte ‘Crosse & Blackwell’, waterkers en verse frietjes		36.00
Gebakken kabeljauwhaasje, gekonfijt mini-witloof, mousseline aardappel		39.00

VEGETARISCH GERECHT

Ravioli, met boschampignons, lente-ui, Parmezaanse kaas en rucola		29.00
---	--	-------