Menu gourmand

Voorgerechten

Oranjehoenterrine
Pistache | wilde paddenstoel | truffel

Zalm
Graved lax | rode biet | dille | 69-graden-eidooier

Tussengerechten

Knolselderij
Velouté | peterselie | truffelolie | crouton

Spitskool
Mosterd | venkel | guanciale

Hoofdgerechten

Hert
Medaillon | kersenpruim | pastinaak | kastanjechampignon

Vis in het groen
Orzo | limoen | snijboon | bieslookolie

Desserts

Sweet honey
Appel | kaneel | hangop

Koffie
Biscuit | merinque | sinaasappel

Menu prijzen: twee, drie of vier gangen 45-55-65 euro