

Kerstmenu

3 amuses van de Chef à € 6/p
Soesje met escargot de Bourgogne
Focaccia toast
Vegetarische samosa

Hollandse Creuses à € 2.5 st.

Tartaar van zalm, carpaccio van coquilles, komkommer, Granny Smith, haring kaviaar

Soepje van pastinaak, ravioli met geitenkaas, honing

Zeetong à la bouillabaisse

Gevulde kalkoen, zoete aardappel, witlof, spruiten, gratin met zwarte truffel, jus

Chocolade, speculaas, fleur de sel, amandel

menu à € 59/p

Bestellen kan via de Tablebooker module op onze website!

Klik op reserveren en op de gele button TAKE AWAY, geef uw bestelling in en krijg onmiddellijk een bevestigingsmail.

Bestellen kan tot 20 december 2020 enkel het menu is verkrijgbaar
en mits betaling van het volledige bedrag € 59/p voor 22/12 - BNP BE08 0014 0480 3813
met duidelijke vermelding van uw naam en datum 24 of 25 december
U kan u bestelling komen afhalen op 24/12 van 12u tot 16u en 25/12 van 10u tot 12u.

Oudejaarsmenu

3 amuses van de Chef à € 6/p
Soesje met escargot de Bourgogne
Focaccia toast
Vegetarische samosa

Hollandse Creuses à € 2.5 st.
|||||

Tonijn, sesam, zwarte look, soja
|||||

Gekonfijt speenvarken, bloemkool, beuling, gepekeld groenten
|||||

Kreeftensoep, grijze garnaltjes
|||||

Hertenkalf, groenten stoofpotje, ponzu, butternut, zoetzuur van groene peper, hazelnoot, krokante ui
|||||

Chocoladeverrassing 2021

menu à € 59/p

Bestellen kan via de Tablebooker module op onze website!
Klik op reserveren en op de gele button TAKE AWAY, geef uw bestelling in en krijg onmiddellijk een bevestigingsmail.

Bestellen kan tot 27 december 2020 enkel menu verkrijgbaar
en mits betaling van het volledige bedrag € 59/p voor 29/12 - BNP BE08 0014 0480 3813
met duidelijke vermelding van uw naam en 31 december
U kan u bestelling komen afhalen op 31/12 van 12u tot 16u, het menu kan u natuurlijk ook nog opwarmen
op 1 januari 2021