

8 december 2022

UN JEUDI... FRANÇAIS!



terrinerie van biet met crème van oude geitenkaas, salty fingers en rode uiencompôte
of
gepofte la ratte aardappel met licht gerookte forel, haringkaviaar, veldsla en dillecrème

~

zacht gegaard buikspek met coquille, bloemkoolcrème, groene appel en saus van calvados
of
oeuf en cocotte met koningsoesterzwam, parmezaanse kaas en crouton
(met geschaafde herfstruffel + 10)

~

gebraden eendenborst met knolselderijcrème, gepofte knolselderij en palmkool
of
panisses met gebakken andijvie, roquefort en olijvencrumble

~

poire belle hélène: gepocheerde peer met vanille-ijs en chocoladesaus
of
Roels crème brûlée
of
bordje met kazen van Luca *(supplement 3,5)*

4-gangen 44,00