

Maandag 25, dinsdag 26, woensdag 27 en
donderdag 28 maart, dinsdag 2 en
donderdag 11 april

No waste amuse

Voorgerecht: -Dubbel getrokken oosterse
consommé met een mousseline van
gevogelte en jonge groenten

Hoofdgerecht: -Just a point gebraden
poulet noir met dragonjus en stampotje
van hete bliksem

Nagerecht: -Bavarois van gorgonzola met
gepocheerde Williamspeer

Friandise

Maandag 1, woensdag 3 en donderdag
4 april

No waste amuse

Voorgerecht: - Marbre van gerookte
tamme eend en eendenlever met een
chutney van rode ui met chips van
schorseneren

Hoofdgerecht: -Rollade van poulet noir
met een vulling van zongedroogde
tomaat en spinazie met een sjalot
dragonjus

Nagerecht: -Tarte tatin van peer met
karamelsaus en vanille ijs

Friandise

Heeft u een allergie, dieet of speciale wens? Laat het ons weten. Wij bieden naast het thema menu altijd een vegetarisch alternatief, u kunt dit bij uw reservering aangeven.