

CHEF'S MENU

SEPTEMBER

Voorgerecht

Gerookte eendenborst | vijgen | noten | truffel-
honing | kletzenbrood
of
Harissa garnalen | gegrilde babymaïs | antiboise |
limoenmayonaise

Hoofdgerecht

Zachtgegaarde procureur | schuimige bisque | zalf
van bospeen
of
Catch of the day | witte wijnsaus |
gegrilde sinaasappel | krokante kappertjes

Dessert

Dubai chocolate pavlova | pistache | pure chocola |
rood fruit

3-GANGEN 42.50 P.P.