



SUGGESTIES

Voorgerecht

Dorade rouge - gekonfijt in kruidenolie - gele biet - schuim van sauce
Véronique (witte wijn, witte druiven, sjalot en room)

Sea bream rouge - jammed in herbal oil - foam of sauce Véronique

15.95

Winetip: Touraine Sauvignon

Rillette van fazant - abrikoos - rammenas - rode wijnjus met kaneel
Pheasant Gillette - apricot - rammenas - red wine gravy with cinnamon

17.95

Winetip: Riesling

Hoofdgerecht

Gegrilde Pieterman vis - pastinaak - wortel - amandel - dashi beurre blanc

Grilled weever fish - parsnip - carrot - almond - dash beurre blanc

24.95

Winetip: Jordan Chardonnay

Hertenrugfilet - hazenpeper - mille-feuille van aardappel - topinamboer -
witlof - klassieke rode wijnjus

*Deer loin fillet - jugged hare - potato mille feuille - topinambour -
chicory - classic red wine gravy*

29.95

Winetip: Lalande de Pomerol

Dessert

Omelette sibérienne van peer

Omelette sibérienne of pear

12.95

Winetip: Muscat de Beaumes de Venise