

# ***BUSINESS LUNCH***

Terrine van zeewolf en kreeft met fijne kruiden & curryvinaigrette  
Terrine de loup de mer et homard aux herbes & vinaigrette au curry  
OF/OU

Parmaham met kiwi  
Jambon de Parme et kiwi

~ ~ ~

Kabeljauwhaasje, mousseline van aardappelen met kokos  
& bruine gevogeltejus met Sauternes en curry  
Dos de cabillaud, fine mousseline de pomme de terre à la noix de coco  
& jus brun de volaille au Sauternes et curry  
OF/OU

Lamsbout uit de Pyreneeën « forestière »,  
gegratineerde venkel met parmezaan & flageolets  
Gigotin d'agneau de lait des Pyrénées rôti « forestière »,  
gratin de fenouil au parmesan & flageolets

~ ~ ~

Zwarte Woudtaart & vanilleroomsaus  
Forêt Noire & crème anglaise  
OF/OU

Bavarois van amandelmelk en cassis  
Miroir au lait d'amandes et cassis

## **PRIJS / PRIX**

**36€**

## **DRANKENFORFAIT / FORFAIT BOISSONS**

**12€**

Coupe maison, 1/3 witte huiswijn/vin blanc maison  
1/3 rode huiswijn/vin rouge maison

Beste klant, indien u een voedselallergie heeft, laat het ons weten.  
Dank bij voorbaat !

Cher client, si vous êtes allergique à certains aliments, veuillez nous le signaler.  
D'avance merci !

**Menu geldig van 8 januari tot 19 januari 2018**

**Menu valable du 8 janvier au 19 janvier 2018**

# ***BUSINESS LUNCH***

Terrine van wilde eend en ganzenlever & remoulade van knolselder

Terrine de canard sauvage et foie gras & rémoulade de céleri-rave

OF/OU

Schotse zalm met 'n crème van waterkers

Escalope de saumon d'Ecosse à la crème de cresson de fontaine

~ ~ ~

Nage van schelvis met koriander

Nage d'aiglefin à la coriandre

OF/OU

Fazant « fine champagne » & Cox Orange met veenbessen

Faisan rôti à la « fine champagne » & Cox Orange aux airelles

~ ~ ~

Bavarois van passievruchten & sorbet « Fleur des Iles »

Miroir aux fruits de la passion & sorbet « Fleur des Iles »

OF/OU

Zwarte chocolademousse & gekarameliseerde hazelnoten

Mousse au chocolat noir & noisettes caramélisées

## **PRIJS / PRIX**

**36€**

## **DRANKENFORFAIT / FORFAIT BOISSONS**

**12€**

Coupe maison, 1/3 witte huiswijn/vin blanc maison

1/3 rode huiswijn/vin rouge maison

Beste klant, indien u een voedselallergie heeft, laat het ons weten.

Dank bij voorbaat !

Cher client, si vous êtes allergique à certains aliments, veuillez nous le signaler.

D'avance merci !

**Menu geldig van 22 januari tot 2 februari 2018**

**Menu valable du 22 janvier au 2 février 2018**