

Seizoensmenu

VOORGERECHTEN

Gemarineerde beekridder

Bietenketchup, groene selderij en mierikswortel, aardappelsalade
of

Wagyu rundspastrami

Krokante rogge, zwarte knoflookmayonaise, krokante salade

HOOFDGERECHTEN

Filet van magere vis

Brandade, bouillabaisse-saus, spitskool

of

Zadel van speenvarken

*Gesmoorde en gevulde groene kool, grove mosterdsaus,
dauphine-aardappelen*

NAGERECHT

Mango, ananas, kokosnoot

2 gangenmenu: 40,00 €

3 gangenmenu: 50,00 €

Onze seizoensgebonden menu's worden persoonlijk
samengesteld door Chef Tristan Martin, die u laat kennismaken
met de verfijnde keuken, geworteld in de smaken van onze regio,
om te genieten van een unieke ervaring.



BOIS *des* BOIS