



Menu Damier

Amuse van de chef

Amuse-bouche du chef

Chef's amuse-bouche

-

Sint jakobsschelpen – pompoen – pancetta

Coquilles Saint-Jacques – potiron – pancetta

Scallops – pumpkin – pancetta

OF

Kroket van varkensbuik - knolselder - appel

Croquette de poitrine de porc - céleri-rave - pomme

Pork belly croquette - celeriac - apple

-

Papilotte van zeebaars – broccolini – kerstomaat – aardappelen – wittewijnsaus

Papilotte de bar – broccolini – tomates cerises – pommes de terre – sauce au vin blanc

Sea bass papilotte – broccolini – cherry tomato – potatoes – white wine sauce

OF

Eend – pastinaak – rode kool – kroketten – bloedsinaasappel

Canard – panais – chou rouge – croquettes – orange sanguine

Duck – parsnip – red cabbage – croquettes – blood orange

-

Chocolademarquis – koffie crème anglaise – sinaasappel

Marquis au chocolat – crème anglaise au café – orange

Chocolate marquis – coffee crème anglaise – orange

OF

Sticky toffee pudding – vanille-ijs

Sticky toffee pudding – glace à la vanille

Sticky toffee pudding – vanilla ice cream

OF

Kaasbord + 8

Assiette de fromage

Cheese plate

60

Wijnarrangement

Arrangement de vin

Wine pairing

20