

## CHEFS MENU DECEMBER

Taartje van Vacherin Mont d'Or, tomaat en truffel

Jan in de zak met appel, paling, eendenlever en balsamicostroop

\*\*\*

Ramen van Hollandse garnalen met noedels van knolselderij,  
zeekraal en een kwartelei in garnalenbouillon

\*\*\*

Dagvis

(Wij informeren u graag aan tafel)

Vegetarische cassolette met paddenstoelen, venkel en crème fraîche

Parelhoenragout met morilles, gekonfijte parelhoenbout en venkelsalade

\*\*\*

Crème Brûlée

Kaas

Baba au rhum

### **4 gangen menu 52.5**

*4 glazen wijnarrangement 26 BOB arrangement 18*

### **3 gangen menu 39.5**

*3 glazen wijnarrangement 19.5 BOB arrangement 13.5*