


**MARDI
GRAS**
€ 59



12 dec



KREEFT, CHAMPAGNE & EENDENLEVER
in aanloop van de eindejaarsfeesten

HOMARD, CHAMPAGNE & FOIE GRAS
en avant-première des fêtes de fin d'année

MENU



Tartaar van kreeft en snowkrab, crème van
advocaat en komkommer met groene appel
*Tartare de homard et Crabe des Neiges, crème d'avocat et
concombre à la pomme verte*

Gebakken eendenlever en St Jacobsnoot, schuim
van limoen, risotto van knolselder,
lardo en aardappelcrème
*Foie de canard et noix de Saint Jacques poêlée, écume de
citron vert, risotto de céleri rave,
lardo et crème de pommes de terre*

Twee bereidingen van kreeft :
Armoricaïne herwerkt
Mousselinesaus met Moët & Chandon en warmoes
Deux préparations de homard :
Armoricaïne revisité, Sauce mousseline au Moët & Chandon et bettes

Crème brûlée met eendenlever, ijs met basilicum,
oude balsamicostroop
*Crème brûlée au foie de canard, glace à la crème et basilic,
vieux sirop de balsamique*

Incl. Coupe champagne, wijnen, water & koffie | *Coupe de champagne, vins, eau & café*

MENU ALL IN € 59 | EVERY **2ND** TUESDAY OF THE MONTH