



GROEPSMENU

CARPACCIO VAN GEROOKTE HERTENFILET

rode koolsla – appel – cranberry - citroentijm
of

TARTAAR VAN ZALM

duindoornbes – zwarte sesam
of

BURRATA

rode biet en gember - sambai

GEGRILDE DORADEFILET

risotto met pompoen - shisodressing
of

GEBRADEN PARELHOENFILET

zoete aardappel – savooi en sesam – Koreaanse misojus
of

RAVIOLI 'PORCINI'

rode ui - pecorino

CANNOLO MET RICOTTA EN KAFFIR

appelcompote
of

CRÈME BRÛLÉE

60 euro per persoon – menu – dranken worden afgerekend naargelang verbruik.

90 euro per persoon – menu all-in - inclusief begeleidende wijnen en dranken (1 glas Prosecco, 1/2 fles wijn pp of niet-alcoholische variant, water en koffie inbegrepen)

Het menu alsook de eventuele drankenformule is geldig voor de volledige tafel – bij meerverbruik van drank wordt het verbruik aangerekend aan à la carte prijzen.

Aantal **aanwezigen** alsook **menukeuze en intoleranties** minimum 2 dagen op voorhand doorgeven.

Dit aantal is geldig voor de eindafrekening.