Suggesties

Aperitief

One Night in Tokio: Captain Morgan/ campari/ citroen sap/ suiker/ ananassap €11,50

Opihr Spiced gin: een krachtige, exotische gin met een kruidige karakter €12,50

Voorgerechten

Oesters natuur per stuk €4,50

Duo van wildpaté: witloof en uienconfituur/ vijgen/ noten/ brioche €18,50

Butternutsoep: koriander/ kokos/ gerookte zalm €12,50

Herten carpaccio: truffeltapenade/ hazelnoten/ Grana Padano/ rucola/ balsamico crème €18,50

Sint-Jakobsvruchten: traag gegaarde buikspek/ knolselder/ beurre noisett/ appelkapper €20,50

Hoofdgerechten

Hertenfilet: poivradesaus/witloof/knolselder/appeltje met veenbessen/wilde champignons/kroketten €39,50

Lamsfilet in kruidenkorst: broccoli/ daikon/ wortel/ lamsjus/ gratin dauphinois €35,50

Fazantfilet: cognacsaus/ wilde champignons/groene kool met appel en spek/ kroketten €34,50

Wildstoverij van hert en everzwijn: dronken peertje/ wintergroenten/ kroketten €34,50

Lengvishaasje (soort kabeljauw): witte wijnsaus met prei en champignons/ jonge spinazie/ puree €32,50

Paling in 't groen met frietjes €36,50

Gevulde Mechelse koekoek: mozzarella/ zongedroogde tomaat/ parmaham/basilicum/champignons/ courgette/ cognacsaus/ kroketten €29,50

Boschampignons risotto (veggie) met groene asperges, broccoli en daikon €25,50

Geratineerde witloof en gerookte zalm rolletjes: met witloofsausje en puree €29,50

Nagerecht

Gekarameliseerde Ananas met vanille ijs en gekoelde sabayon €11,50

Menu €58,00

Herten carpaccio: truffel tapenade/ hazelnoten/ grana Padano/ rucola/ balsamico créme
of

Duo van wildpaté: witloof en uienconfituur/ vijgen/ noten/ brioche

****

Fazantfilet: cognacsaus/ wilde champignons/groene kool met appel en spek/ kroketten
Of
Lamsfilet in kruidenkorst: broccoli/ daikon/ wortel/ lamsjus/ gratin dauphinois

****

Moelleux van chocolade 'home made' met vanille ijs
Of

Gekarameliseerde Ananas met vanille ijs en gekoelde sabayon