

Chef's Menu herfst-winter 2024

**

Zalmtartaar met mangodressing, avocado,
chili en groene kruiden

*Tartaar van knolselderij met kappertjes
en krokante sjalotjes*

**

Ravioli met artisjok en pecorino

**

Gegrilde tamme eendenborst met zoete aardappelpuree, ingelegde groenten en
rode wijnsaus

*Portobello met geitenkaas in twee structuren,
eekhoortjesbrood en thijm*

**

Eclair met chocolademousse, mascarpone
en gezouten karamel