Hertenpastrami
Rouleau van eendenlever – Geroosterde hazelnoot
Gebarbecuede bospeen en piccalilly
Gedroogde honingtomaat

Fazant
Rillettes van de bout – Krokant gebakken huid
Brioche – Zoete sambal – Gerookte boter

Topinamboer & Truffel
Mousseline van topinamboer – Zacht gegaarde henneneitje
Schuimige saus van eekhorentjesbrood
Gepofte topinamboer – Versgebakken eekhoorntjesbrood
Extra signatuur gerecht van de chef € 20.00 supplement

Wilde eend
Perenstroop van het fort – Brussels lof – Ingelegde kersen
Speculaaskruiden – Fondant aardappel
Ingelegde mosterdzaadjes

Hazenrug & Herfstspecerijen
Jus van de haas met donkere chocolade
Dry aged rode biet – Ingedroogde blauwe bes

Pijnboompit & Honing
IJs van pijnboompitten en honing – Blauwe bes
Meerdere bereidingen met anijs
Frisse dressing van umeboshi en honing

Céline Chef's journey
5 gerechten € 84,50
Allergenen en dieetwensen kunt u aan ons doorgeven