

GroepsMenu

Menu 35€

Menu A

- Terrine campagnarde, chutney van courgettes met sesamzaadjes
- Supreme van gelakte Mechelse koekoek met milde specerijen, Golden appels met bruine suiker en gremolata van citrusvruchten
- Pannacotta van kokosnoot met vanille en sinaasappelgelei

Menu B

- Sashimi van gemarineerde zalm 'gravellax', kunzumi-yuzu dressing en papaverzaadjes
- "Chinoiserie" van scampi's gepocheerd met bouillon geparfumeerd met galanga, rijstpasta met kokosmelkNougat ijs met een coulis van rode vruchten
- Mousse van donkere chocolade met chutney van citrus

Menu 45€

Menu C

- Carpaccio van rund met truffelolie, jongfrisslaatjeen
- Lamsribstuk in de oven gebakken met geurige tijmolie geparfumeerd met knoflook, lasagne van groenten met oude parmezaanse kaas
- Nougat ijs met een coulis van rode vruchten

Menu D

- "Huisgemaakte" grijzegarnalenkroketten met een coulis van schaaldieren
- Filet van heek gebakken op zijn vel, gestoofde aubergines en pesto van uien met koriander
- Moelleux met DarkChocolate en cashewnoten

Menu 50€

Menu E

- Terrine van eendenlever "van het huis" fantasie van een mengeling van gedroogde vruchten
- Gegrilde kalfskotelet, courgette krokantjes en spaghetti en crumble van parmezaan
- Fijneappeltaart van Golden delicious en half gezouten karamelijs

Menu F

- Sint-jakobsschelpen in dunne plakjes gesneden, salsa verde en ijscreme met zachte mosterd
- Tartaar van verse zalm met sesamzaad en met wasabi, sojaroom en verse frietjes
- Bladerdeeg met vanillecreme en karamel met