

Hoofdgerechten vis

- Coquilles Saint Jacques
Droog gebakken met een tomaat Orange chutney en kreeften jus.
- Rode mulfilet
Op spaghettinni, wilde spinazie en beurre blanc geparfumeerd met truffel.
- Rogvleugel filet
gegrild op spaghettini en gekonfijte knoflook in de honing, saus van tijm en citroen.
- Rode poonfilet
op spaghettinni, scheermes en wilde spinazie beurre Blanc geparfumeerd met truffel.
- Rode poonfilet
gestoomd met rode wijn lauriersaus.
- Gegrilde heilbot
Met spaghettini en kreeftenroom, ezelsoortjes en bospeen glacé.
- Gestoomde wilde zeebaars
Lijngevangen zeebaars met en gebakken zeekraal en rode wijn laurier.