



PRESTIGEMENU – ZATERDAG 18 OKTOBER 2025

€ 35,00 3 gangen + fijnproeversbordje

VOORGERECHT

Herfstig fijnproeversbord

Vegetarische optie

Bietentartaar en mousse van verse geitenkaas
Waterkerssalade

TWEEDE VOORGERECHT

Sint-jakobsschelpen met citrusboter
Aardappelpuree met kardemom en sinaasappel, julienne van gefrituurde wortel

Vegetarische optie

Gepocheerd ei met cantharellen, hollandaisesaus met waterkers,
Crouton van casinobrood

HOOFDGERECHT

Filet van rode patrijs met jeneverbes, appel met cranberry's, witlof
Amandelaardappel

Vegetarische optie

Romige zeebaars met venkel, paella van paprika en doperwten

DESSERT

Mini crème brûlée taartje met tonkabonen
Geroosterde peer, pistache- en rozemarijnespuma

Vegetarische optie

Fruitsalade van het seizoen met krokante meringue
Aardbeiensaus



MENU PRESTIGE – SAMEDI 18 OCTOBRE 2025

€ 35,00 3 plats / inclus Assiette gourmande.

ENTRÉE

Assiette gourmande automnale

Option végétarienne

Tartare de betterave et mousse de chèvre frais

Salade de cresson

DEUXIÈME ENTRÉE

Coquilles Saint-Jacques au beurre d'agrumes

Purée de pommes de terre à la cardamome et orange, julienne de carottes frites

Option végétarienne

Œuf poché aux girolles, sauce hollandaise au cresson

Croûton de pain de mie

PLAT PRINCIPAL

Filet de perdrix rouge aux baies de genévrier, pomme aux canneberges, chicon

Pommes de terre aux amandes

Option végétarienne

Bar crémeux au fenouil, paëlla de poivrons et petits pois

DESSERT

Mini tarte crème brûlée à la fève tonka

Poire rôtie, espuma pistache et romarin

Option végétarienne

Salade de fruits de saison avec meringue croustillante

Coulis de fraises