

Vleesgerechten

192. Lamskroontje / kruidenkorst / kriel / bladerdeeg van champignon / pijpajuin / wortelcrème
193. Lamsfilet met gesmolten dartelare / jonge wortelen / asperges / gratin dauphinois / ratatouille / crème van knolselder / champignons / rozemarijnsaus
194. Lamsvlees / jonge wortelen / groenten gratin / ratatouille / crème van aardpeer / girollen / jus
195. Gevulde parelhoen / brunoise fijne groenten / provençaalse tartelette / puree met champignon / bieslook / asperges / crème aubergine
196. Parelhoenfilet / gratin dauphinois / gekonfijt tomaatje / asperges / bloemkool / selder / rozemarijnsaus
197. Parelhoenfilet gevuld met champignons / kriel met crumble ajuin / gegrilde courgette / mini witloof / jonge wortel / mini rode biet
198. Filet pur met korst / duxelle van champignons met dragon / kroketjes / crème van wortelen / provençaals tomaatje / courgette / oesterzwammen
199. Marbré van filet pur en ganzenlever / crème van selder / cilinder van wortel / oesterzwammen / gekonfijte aardappelbollen
200. Entrecote / béarnaise / kriel met crumble ajuin / beukenzwam / rode ajuin / jonge wortel / romanesco
201. Entrecote / saus van groene pepers / seizoensgroenten / gratin van reblochon
202. Entrecote / wortel cilinder / mini witloof / champignons / aardappelblokjes / boerenkool / spruiten / jus van tijm
203. Varkenshaasje met spek / mini witloof / boschampignons / pont neuf (grote frieten) / selder / espuma van pastinaak / rozemarijnjus
204. Varkensgebraad / kroketjes / provençaals tomaatje / boontjes met spek / worteltjes / asperges / champignonsaus
205. Melkbiggetje / cidersaus / appel cocote / groenten ragout / puree met spek
206. Eendenborst / mini witloof / mini rode biet / kriel / selder / beukenzwam / ajuin / rode wijnsaus
207. Op lage temperatuur gegaarde kiprollade / champignonsaus / seizoensgroenten en krielaardappelen
208. Duo van konijnfilet en kalfszwezeriken / bladerdeeg van boschampignons / gekarameliseerde worteltjes / rösti met gerookt spek
209. Rib-eye / pesto / pastelein / zoete ajuin / groenten / gekonfijte aardappelen
210. Gekarameliseerde varkenswangen / champignons / bloemkool / wortel / spruitenbloem / cylinder aardappellen / wortel crème
211. Hertenkalffilet met veenbessen / groene kool opgevuld met peer / kroketten / “grand veneur” saus
212. Hazenrugfilet met poivradesaus / boschampignons / rode kool zoetzuur / amandelkroketjes
213. Rollade van fazant opgevuld met witloof / saus fine champagne / herfstgroentjes
214. Fazantfilet / mini boterrapen / boschampignons / spruiten / mini witloof / amandelkroket / saus fine champagne
215. Rollade van fazant / saus fine champagne / groene kool opgevuld met peer / kroketten

Visgerechten

- 216. Op zijn vel gebakken zeebaarsfilet / penne / groenten uit de zon / bearnaisesaus
- 217. Bouillabaisse op wijze van de chef / rouille / lookkorsten / kasteelaardappelen
- 218. Gebakken schartong / purée van shiitake / knolselder / boter van kappertjes
- 219. Gegrilde brasemfilet / burrata / pijnboompitten / gemarineerde tomaten / blanke boter / purée / gefrituurde prei
- 220. Op zijn vel gebakken zeebaars / risotto / gandraham / gekonfijte tomaten / mozzarella / blanke boter
- 221. Gambas / purée / saus vierge met basilicum / graanmosterd / kappertjes
- 222. Op zijn vel gebakken brasemfilet / venkel / trostomaten / champignons / witte wijnsaus
- 223. Brochette van gambas / saus vierge / spaghetti / pesto / rucola / parmezaan