

Walking diner oktober 2019 - maart 2020

Tafelhapjes

Crème van rilette

Pittige pompoendip of dip met garnalen en zure room

Platte oester 0000

Delicatessen van eigen bodem

Mousse van gerookte makreel

Gebakken bloedworst / foie gras / pickle van appel

Pompoensoep / gember / koreander / sesamtoast / guanciale

Zalm mi-cuit met Oosterse toets

Fazantfilet / crème pastinaak / vijgensaus

Wildkroketje

Hertenfilet / gestoofd witloof / wildsaus / veenbessen

Dessert

Moelleux met ijs van witte chocolade

Prijs per persoon €65

Optioneel: Belgische kazen op buffet €9 per persoon