

SUGGESTIES VAN DE CHEF

TAPAS/VOORGERECHT

Langoustines in kruidenboter	18
Ravioli van kreeft met bisque	15
Gegratineerde oester 'Fine Champagne' (per st)	4

HOOFDGERECHTEN

Gebakken pladijs - prei - beurre blanc met champagne - puree	29
Hertenkalffilet - wintergarnituur - gratin	29

DESSERTS

Chocolade Moelleux - bolletje ijs - rood fruit	11
--	----

SUGGESTIONS DU CHEF

TAPAS/ENTRÉE

Ravioli d'homard avec bisque	15
Langoustines au beurre aux fines herbes	18
Huître gratiné 'fine champagne' (par pc)	4

PLATS

Plie - poireau - beurre blanc champagne - purée	29
Filet de cerf - légumes d'hiver - gratin	29

DESSERTS

Moelleux au chocolat	11
----------------------	----