

Herfstbuffet — verfijnde koude creaties

Uit de zee

- Oosterscheldepaling, tweemaal gerookt, met fluweelzachte zure room, olie van dille, brunoise van rode ui en briohecrumble.
 - Gepelde blozende tomaat, royaal gevuld met tonijn, frisse dragon, subtiele citrusaccenten en verfijnde kiemscheuten.
- Gemarineerde en zacht gestoomde Noorse zalm, verwerkt tot een fijne remoulade, met tuinbonen, dille en een frisse kruidendressing.
 - Koningsgarnaal met kwartjes scharrelei, jonge bladsla, huisgemaakte whiskycocktailsaus en een boeket van groene kruiden.
- Zacht gerookte heilbot in een Aziatische compositie, met soja-ponzudressing, fijne groenten en geroosterde witte sesam.

Herfst op het land

- Rosé kalf lende met aromatische kruidenkorst, fijne sperziebonen, mango en granaatappel voor een levendig zoet-zuur accent.
- Carpaccio van hertenkalf met geroosterd amandelschaafsel, vinaigrette van notenolie, bleekselderbrunoise, Parmezaanse kaas en beukenzwammen.
- Delicate roulade van fazant en eendenlever, begeleid door een elegante tapenade van verse vijgen.
- Gerijpt rundsvlees met fluweelzachte butternutsalsa en een knapperige crunch van geroosterde noten.
- Gelakt buikspek met mediterrane peperonata en gekonfijte San Marzano-tomaat.
 - Slaatje van Charlotte-aardappeltjes, verfijnd met frisse kruiden en een lichte vinaigrette.

€ 45,00 per persoon