

# Onze voorgerechten

## Nos entrées

Gebakken St. Jacobsvruchten, boschampignons en crème van waterkers  
Poêlée de coquilles St. Jacques, champignons de bois et crème cresson €

Gravad lax van zalm met gin-tonic  
Gravad lax de saumon avec gin et tonic €

Scampi's op Thaise wijze  
Scampi's à la thaïlandaise €

Rode poon met schorseneren op verschillende wijze  
Rougets avec salsifis de différentes manières €

Carpaccio van hert, truffelvinaigrette  
Carpaccio de cerf et vinaigrette à la truffe €

# Onze schotels

## Nos plats

Medaillon van hert, grand-veneursaus, butternut zalf, witloof en  
ovengebakken aardappelen  
Médaille de cerf, sauce grand veneur, crème de butternut, chicorée et  
pommes de terre au four €

Filet van zeebaars, risotto van morilles en olie van lavas  
Filet de bar, risotto de morilles et huile de livèche €

Tarbot met kruidenkorst, witte wijnsaus, prei en wortel  
Turbot en croûte d'herbes, sauce au vin blanc, poireaux et carottes €

Patrijs, wildsaus, Parijse paddenstoelen, aardappelen en rapen  
Perdrix, sauce gibier, champignons Parisiens, pommes de terre et navets €

Hazenrug, poirvradesaus, peertje in rode wijn, knolselderpuree  
Râble de lièvre, sauce poivrade, poire au vin rouge, purée de céleri €