

Voorgerechten

Garnalen tempura
Foie gras met bessen chutney
Brioche toast
Tonijntartaar
Lobster roll
Vitello tonnato
Maisbouillon

Vegetarisch

Gnocchi met saliecrème
Paddenstoelen risotto
Geroosterde Bretonse bloemkool met specerijen, remouladesaus
Agata-aardappelen, gerookte avruga kaviaar, dragon

Pasta

Mac and cheese
Linguine met Bolognese saus
Coquillettes risotto met ham en truffel
Linguine met schelpdieren

Vleesgerechten

Handgesneden runder tartaar
Milanese-style gepaneerde kalfsoester
«Tijger die huilt»
Charolais rundfilet
Pouletrug met rijke saus
7-uur lamsvlees
Cheeseburger

Salades

Classic Caesar
Slahart met koningkrab
Witloof en citrusvruchten
Liégeoise

Visgerechten

Gouden dorade met beurre blanc saus
Kabeljauw met saus vierge
Zalm gegaard op lage temperatuur, gesauteerde kool met confituur van citroen
Langoustine met waterkers en rauwe paddenstoelen

Om te delen

30 dagen gerijpte rib van rundvlees
Uitzonderlijke rundvleescut

Roomservice

Cheeseburger
Croque-monsieur
Garnalen tempura
Club sandwich
Lobster roll
Caesar salade
Kaasplateau
Giant koffie-éclair
Linguine Bolognese

Fingerfood

Garnalen tempura
Club sandwich
Hummus en truffel taramasalata
Lobster roll
Kaasplateau

Specialiteiten

Vol-au-vent met kalfszwezeriken, gevogelte en paddenstoelen
Gegratineerde witloof
Liégeoise-stijl gehaktbal

Bijgerechten

Basmati rijst
Frietjes
Mousseline aardappelpuree
Groene groenten
Sucrine sla salade
Pasta

Desserts

Tonkaboon crème brûlée
Chocolade fondant met bourbon vanille-ijs
Pavlova met rood fruit
Pistache mille-feuille
Giant koffie-éclair
Kaasplateau
Dame Blanche