

Menu van de *G*rootjuffrouw

Coupe Gantoise
en 2 hapjes van de chef

Soepje van asperges, crème d'Isigny en postelein

Parelhoenfilet met fine champagnesaus, pommes
Maxime en seizoensgroenten

Pannacotta van vanille, bosvruchtengelei,
basilicumgelei en citrus crumble

Menu: € 40
Menu met Gentse bieren, huiswijn,
water, koffie en thee: € 54

Menu van de *R*ector

Coupe Gantoise
en 2 hapjes van de chef

Traag gegaarde eendenborstfilet met texturen van
rode biet, compote van sjalot en pinda

Soepje van asperges met crème d'Isigny en
postelein

Parelhoenfilet met fine champagnesaus, pommes
Maxime en seizoensgroenten

Pannacotta van vanille, bosvruchtengelei,
basilicumgelei en citrus crumble

Menu: € 50
Menu met Gentse bieren, huiswijn,
water, koffie en thee: € 68

Menu van de *P*riorin

Coupe Gantoise
en 2 hapjes van de chef

Traag gegaarde eendenborstfilet met texturen van
rode biet, compote van sjalot en pinda

Soepje van asperges, crème d'Isigny en postelein

Zeebaarsfilet met gerookte paprikasaus, risotto en
gebrande pijpajuin

Parelhoenfilet met fine champagnesaus, pommes
Maxime en seizoensgroenten

Pannacotta van vanille, bosvruchtengelei,
basilicumgelei en citrus crumble

Menu: € 60
Menu met Gentse bieren, huiswijn,
water, koffie en thee: € 78

Menu's voor april 2017
Wij vragen u vriendelijk één menu per tafel te kiezen