

# Menu du Cuisinier

O

2022

m

## **Ceviche coquille | Krabsalade | Granny Smith | Rode curry**

Schlossgut Diel Nahestein Riesling, 2019 € 51,00 per fles

BattenfeldSpanier , Mölsheim Riesling, 2019 € 78,50 per fles

## **Steak tartare | Pata Negra ham | Piccalilly | Eidooier**

Les Héritiers du Comte Lafon, Mâcon Milly-Lamartine, 2018 € 60,00 per fles

Sylvain Pataille, Bourgogne Rouge, 2018 € 60,00 per fles

## **Bouillabaisse | Rogvleugel-kruidenkorst | Mosselen | Selderij**

## **Gegrilde zeebaars | Kreeftmousseline | Choronsaus**

Esprit de Silène, Viognier, Grand Vin du Languedoc, 2020 € 41,50 per fles

Domaine de la Vieille Julienne, "lieu-dit Clavin", 2020 € 60,00 per fles

## **Tournedos | Knolselderij | Pommes Dauphine | Rode port jus**

Château Durfort-Vivens, Cru Classé, Margaux, 2008 € 78,50 per fles

Château Beychevelle, Grand-Cru Classé, Saint-Julien, 2008 €120,00 per fles

## **Kaasproeverij | Vijgenbrood | Fruitstroop**

Château de Lauriga, Grenat de Rivesaltes, 2016 € 41,50 per fles

Bodegas Alvéar, Pedro Ximenez, Solera, 1927 € 45,00 per fles

## **Chocoladetaartje | Seizoensfruit | Zoethout roomijs**

Domaine de Valcros, Banyuls Hors d'Age (500 ml) € 37,00 per fles

Château Graves, Sauternes, 2018 (375 ml) € 51,00 per fles

*Het Menu du Cuisinier serveren wij van 3 (€ 62,00) tot 7 (€91,00) gangen.*

*Onze sommelier heeft bij de afzonderlijke gerechten een aantal suggesties gedaan. Uiteraard stelt hij ook graag een passend wijnnarrangement speciaal voor jouw gezelschap samen!*

*In het reserveringsoverzicht staat de totaalprijs van de bijeenkomst, alle genoemde prijzen zijn exclusief BTW.*

