LE MENU DU CHEF

ENTRÉE

Cabillaud rôti
avec betterave jaune, cranberry et jalapeño
€16,50

PLAT INTERMÉDIAIRE

Tempura d'enoki
avec crème de potiron, noisette et feta
€14,50

PLAT PRINCIPAL

Cerf
avec risotto de betterave rouge et pleurote
€32,50

DESSERT

Crémeux au chocolat noir
avec poire et agrumes
€13,50

Menu 4 services au choix – €59,50 p.p. (hors boissons)
Veuillez noter que des modifications peuvent être apportées en fonction de la disponibilité des ingrédients.

DE TIMMERFABRIEK
HOTEL GASTROBAR