



VIERGANGEN PAASMENU

Amuse

seizoensgebonden amuse van de chef

Langzaam gegaarde zalm

zalmrug gegaard op 38°C, zoetzure
komkommerspaghetti, dragoncrème
en komkommerschuim

Kalfszwezerik

krokant gebakken kalfszwezerik,
doperwten, witte asperge en morilles jus

Filet d'agneau

gebakken lamslende geserveerd met
voorjaarsgroenten, pommes boulangère
en lamsjus

Grande Madeleine

Sophia's Madeleine met crème pâtissière
en vlierbloesem-yoghurtijs