

NAGERECHTEN

AMANDEL CRÈME BRÛLÉE

Amandel crunch - vanille roomijs - vanille tuiles 9,00

ITALIAANSE "RUM TORTA"

Olijfolie rum taartje - bloedsinaasappel siroop -
gemarkerde pruimen - crème fraîche roomijs 9,00

CREATIE VAN "CHOCOLADE EN YUZU"

Chocolade mousse - yuzu panna cotta - sponge cake -
gel van yuzu - choco beignet - chocolade roomijs 9,00

APPEL TARTE TATIN

Tarte tatin - calvados mousse - kaneel roomijs 9,00

KAAS PLATEAU | BOURGONDISCH LIFESTYLE

Vijf kaassoorten - notenbrood - vijgenchutney 12,50

Dessertwijnen worden vaak vergeten, maar zijn heerlijk bij het nagerecht. Vaak gaat het om wijnen die gemaakt worden van overrijpe druiven met edele rotting of om wijnen van druiven die na de oogst gedroogd worden.

DESSERTWIJN - PORT - SHERRY

NECTAR PEDRO XIMÉNEZ

Krachtige en volle zoete sherry met de smaak van
rozijnen en zongedroogde vijgen 8,50

QUINTA DA DEVESA 10 Years old Tawny

De smaak is zacht met rozijnen en fruit, heerlijk bij
diverse kaassoorten 8,50

SUÁ SPARKLING STRAWBERRY | ARGENTINIË

Mooie wijn met verse aardbeien, gemaakt van druiven Chenin
Blanc en Ugni Blanc en voorzien van zuivere aardbeienpulp. 4,50

VOGA ITALIA MOSCATO | PAVIA, ITALIË

Frisse lichtzoete wijn met een aangename mousse,
zuivere muskaat in geur en smaak. 5,50

Al onze gerechten kunnen allergenen of sporen van allergenen bevatten.
Op verzoek kunnen wij hier rekening mee houden