

Menu

Amuse maison
Savoureux apéritifs

Kaviaar	langoustine 'Guilvinec', basilicum, Granny Smith
of Kaviaar	knolselderij, sake-trester, snijboonjus, peterselie (€ supplement)
Eendenlever (bio)	▪ Peking, popcorn, oude port, Parmigiano Reggiano, rabarber
Coquille	▪ doperwt, koriander, Tosazu, Menton citroen
Zeetong	▪ Piquillo peper, spinazie, ansjovis, violet artisjok
Koningskrab	▪ mango, Tonkaboon, Oban whisky, citrus
Anjou duif	▪ pijnboompit crumble, Cevenne ui, mierikswortel
Boeddha vinger	▪ mascarpone, Bambú, sinaasappel
Nectarine	▪ venkelzaad, Bourbon vanille, munt, Champagne-kerrie ijs

Onder voorbehoud van wijzigingen in aanvoer & kwaliteit.

INTER SCALDES
Manoir Restaurant