

LA SIGNATURE DE JULIEN

Rund 'Black Angus'
peterselie - krabjus

wijnarrangement

“Les découvertes du sommelier”

biedt aangepaste wijnen per gerecht

Europese kreeft
open ravioli - lamsoor

premium wijnarrangement

“Les trésors du sommelier”

Paling 'Oosterschelde'
eendenlever - witte asperges

is een bijzondere selectie van exquise wijnen
aangepast aan uw gerechten

Lam*
groene asperge - morilles

sap-arrangement

“Jus Jus”

Eend 'Dombes'
knolselder - hooi

is een boeiend alcoholvrij
alternatief met aangepaste sappen
per gerecht

Rabarber
waterkers - kriek '3 Fonteinen'

Paris-Brest *
hazelnoot - vanille

lunch €125

5 gangen €150

*7 gangen €185 **

Prijzen geldig tot eind 2026.