

FERMET

MENU

Mosselen
look - room - verse tuinkruiden

Carpaccio 'Belgisch witblauw'
truffelmayo - hazelnoot

Artisanale kroketjes
citroen - peterselie
kaas - garnaal - duo

Lamsfilet
groene boontjes - spek - trostomaat - rozemarijnjus

Filet van griet
gerookte zalm - grijze garnaal - witte wijn

Filet mignon
peper of champignon of béarnaise - little gem sla

Eton Mess
appel - caramel - vanille
of
Fermet koffie (+ 3 euro)
(French - Irish - Italian)

54 euro

Sep24

F