

DESSERTEN

Dame blanche: vanille ijs geserveerd met warme chocolade saus
Dame blanche: crème glacée à la vanille accompagnée de chocolat chaud
Dame blanche: vanilla ice cream with warm chocolate sauce on the side
€ 10,50

Warm appeltaartje met crème van yuzu, anglaise saus met vanille ijs, gekaramaliseerde noten-appelcake met gember en kaneel, dulce de leche praline en gel van citroengras
Tarte fine aux pommes chaudes à la crème yuzu, sauce anglaise avec crème glacée à la vanille cake aux noix caramélisées et pommes avec gingembre et cannelle, praline de dulce de leche et gel de citronelle
Warm apple pie with yuzu cream, anglaise sauce with vanilla ice cream, caramalised nuts and apple cake with ginger and cinnamon, dulce de leche praline and lemon grass gel
€ 12,50

Caraiïbe chocolade mousse, cacaoegel met zeezout, bros van Valrhona chocolade, crèmeux van passievrucht, confit van kumquat, cacao feuilletine en een amandel ganache macaron
Mousse au chocolat Caraïbe, gel de cacao au sel de mer, Valrhona chocolat bros, fruit de la passion crèmeux, kumquat confit, feuilletine de cacao et macaron d'amandes ganache
Chocolate mousse Caraïbe, cocoa gel with sea salt, Valrhona chocolate bros, passion fruit cremeux, kumquat confit, cocoa crispy pastry and almond ganache macaron
€ 12,50

Creme brûlée van vanille bourbon Madagascar, krokante tuille met crèmeux van sinaas en sinaaspartjes gemarineerd in Campari en Elixir d'Anvers
Crème brûlée de bourbon à la vanille Madagascar, tuille croustillante aux cremeux d'oranges et oranges marinées au Campari et Elixir d'Anvers
Madagascar vanilla bourbon crème brûlée, crispy tulip with orange cremeux and orange parts marinated in Campari and Elixir d'Anvers
€ 10,50

Lambada aardbeien en citroenverbena soufflé, crème van framboos, yoghurt sorbet, poeder van limoen, gel van elderflower en gember, ganache van Ivoire chocolade
Fraises Lambada et verveine citronelle soufflé, crème à la framboise, sorbet au yaourt, citron vert poudre gel à la gingembre et sureau, ganache de chocolat Ivoire
Strawberries Lambada and lemon verbena soufflé, raspberrry cream, yogurt sorbet, lime powder, elderflower and ginger gel Ivory chocolate ganache
€ 12,50

Citrus cheese cake, confit van rabarber, gebrande citroenschuimpjes, mojito sorbet gel van limoen en chiboust crème van framboos
Cheese cake d'agrumes, rhubarbe confit, meringues de citron brûlés, sorbet mojito gel de citron vert et crème chiboust à la framboise
Citrus cheese cake, rhubarb confit, lemon meringues, mojito sorbet, lemon gel and raspberry Chiboust cream
€ 10,50

Huisgemaakte versnaperingen van onze chef patissier
Mignardises du chef patissier
Homemade sweets by our pastry chef
€ 10,00

Seizoens fruitsalade met fruitsorbets
Salade de fruits avec sorbets aux fruits
Fruit salad with fruit sorbets
€ 10,50

Japans taartje
Yuzu mascarpone met witte chocolade ganache, gember biscuit met pistache nootjes ijsparfait van perzik, feuillantine van gepofte rijst en confit van citroen
Tartelette japonaise, yuzu mascarpone, ganache au chocolat blanc, biscuit de gingembre et pistaches parfait glacé de pêche, feuillantine de riz rôti et confit de citron
Japanese cake, yuzu mascarpone with white chocolate ganache, ginger biscuit with pistachio's peach icecream parfait, puffed rice and candied lemon
€ 10,50

Kazen door kaasmeester "Van Tricht", dadelsalsa, notenbrood
Fromages du maître fromager "Van Tricht", salsa de dates et pain aux noix
Cheese plate by cheese master "Van Tricht", date salsa and nut bread
3 stuks= € 14,00 / 5 stuks= € 18,00