

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 citronnelle

Warm apple pie with yuzu cream, anglaise sauce with vanilla ice cream, caramelised nuts and apple cake with ginger and cinnamon, dulce de leche praline and lemon grass gel

€ 12,50

Caraïbe chocolade mousse, cacaogel 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

Crème 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

Lambda aardbeien en citroenverbena soufflé, crème van framboos, yoghurt sorbet, poeder van limoen, gel van elderflower en gember, ganache van Ivoire chocolade

Fraises Lambda et verveine citronnelle soufflé, crème à la framboise, sorbet au yaourt, citron vert poudre gel à la gingembre et sureau, ganache de chocolat Ivoire

Strawberries Lambda and lemon verbena soufflé, raspberry 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

Chocolade ganachetaartje

koffie mascarpone room, amaretto, sorbet van cassis en geroosterde boekwijn

Tarte au chocolat ganache, crème au café et mascarpone, amaretto

sorbet au cassis et sarrasin rôti

Chocolate ganache pie, coffee mascarpone cream, amaretto, cassis sorbet and roasted buckwheat

€ 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