



DINER @THE COLLEGE

- VOORGERECHTEN-

BIET & GEIT

panna cotta van biet, gemarineerde biet ,crème van geitenkaas & structuren van biet

BLACK ANGUS CARPACCIO

black angus, gefermenteerde zwarte knoflook, cevenne ui, tuintje van seizoensgroenten & paddenstoelen

BISQUE

garnalensbisque, broodsoldaatje, rouille, flan van saffraan & langoustine

- HOOFDGERECHTEN -

CANETTE

eend, pompoen, aardappel, lavas, wortel, zilverui & port jus

KABELJAUW

aardappelmousseline, groene kruiden, zilte groenten & kokkels

FLAMMEKUCHEN

baby mais, crème van mais, kroket van polenta, Beluga linzen & reductie van wortel

- DESSERTS -

FLAMING SPHERE

pure chocolade, koffie, rozen, sinaasappel & blauwe bessen

CHICHA MORADO

zwarte mais panna cotta, marshmallow, limoen, kokos, mais meringue & Incabessen

PARFAIT

boerenjongens, advocaat, mandarijn, kruidkoek & lavendel

3 GANGEN DINER €37.00