

om uw aperitief te begeleiden:
zes mooie hapjes, een weerspiegeling van de markt, het seizoen en de inspiratie van de chef

het menu ‘loslaten’:

sint-jakobsschelp, citrusvruchten van Eric
schelvis, gerookte schelvis, aardappelen
knolselderij, parmezaan, gevogelte
ree, pompoen, Sichuanpeper

zuring, dille
paddenstoelen, koffie

het signatuurgerecht:
ganzenlever sneeuw, tuinfruit

Restaurant L'Air de Rien
November 2026