

KERSTMENU 2025

KOUDE VOORGERECHTEN

Petit toast

3 luxe canapés: tartaar van tonijn met komkommer en sesamvinaigrette, krab met avocado en chili, gerookte zalm met citroencrème en kaviaar

of

Terrine de cerf et foie de canard

terrine van hert en eendelever, briochetoast, vijgencompote, geroosterde amandel en zoetzure rode ui

WARME TUSSENGERECHTEN

Coquilles d'Automne

gebakken coquilles, zachte vanillezuurkool, gepofte kastanje, reductie van aceto balsamico, Granny Smith

of

Ris de Veau d'Hiver

krokant gebakken kalfszwezerik, romige knolselderijcrème, geroosterde hazelnoten, truffeljus, pommes fondant

FRISSE PAUZE

Spoom à l'Orange Sanguine

verfrissende spoom van bloedsinaasappel en champagne

HOOFDGERECHTEN

Cabillaud en Croûte d'Herbes

kabeljauwfilet in kruidencroûte, bloemkoolrisotto met Parmezaan, bagna cauda en krokante kappertjes

of

Hertenfilet d'Alsace

gebakken hertenfilet, geroosterde koolraap met tijm en honing, stoofpeer, pommes Anna, groene pepersaus à l'Alsacienne

NAGERECHTEN

Cheesecake Amarena

cheesecake, amarene kersen, kersencrèmeux, meringue, wittechocolademousse, yoghurt-ijs

of

Koffie of thee, huisgemaakte friandises

fijne afsluiting voor wie geen zoet dessert wil

Menu: 69.- p.p.