KERSTBRUNCH

Un Noël à partager

OM TE DELEN

SOEP

BOSPADDENSTOELENSOEP
geparfumeerd met truffel, geserveerd met
briochetoast en miso-roomboter

ETAGÈRE

CROISSANT
gevuld met gele room en pistachekruim

BRIOCHE
met gerookte zalm, bieslookroomkaas
en zoetzure radijs



KERSTSTOL
met boerenroomboter

BRIOCHE
met pastrami, pickles en kruidenmayonaise

CROISSANTBUN
gevuld met roerei en truffel,
afgetopt met rucola

WARM HARTIG

QUICHE
met tomaat en mozzarella,
geserveerd met een frisse salade

GRAND DESSERT

BAILEYSMOUSSE
met een kruim van amaretti
en geraspte pure chocolade

CRÈME BRÛLÉE
met citrus en afgebrand met rietsuiker

KERSTBAL
gevuld met een parfait van vijf spices

TWEEKLEURIGE STOOFPEREN
gemarineerd met winterse specerijen

Joyeux Noël!

KERSTBRUNCH

Un Noël à partager

OM TE DELEN

SOEP

BOSPADDENSTOELENSOEP
geparfumeerd met truffel, geserveerd met
briochetoast en miso-roomboter

ETAGÈRE

CROISSANT
gevuld met gele room en pistachekruim

BRIOCHE
met komkommer, bieslookroomkaas en
zoetzure radijs

KERSTSTOL
met boerenroomboter

BRIOCHE
met pulled jackfruit en miso-mayonaise

CROISSANT BUN
gevuld met roerei en truffel,
afgetopt met rucola



WARM HARTIG

QUICHE
met tomaat en mozzarella,
geserveerd met een frisse salade

GRAND DESSERT

BAILEYSMOUSSE
met een kruim van amaretti
en geraspte pure chocolade

CRÈME BRÛLÉE
met citrus en afgebrand met rietsuiker

KERSTBAL
gevuld met een parfait van vijf spices

TWEEKLEURIGE STOOFPEREN
gemarineerd met winterse specerijen

Joyeux Noël!