KERSTDINER

La magie de Noël



OM TE DELEN

AMUSE

BLINI
met gerookte zalm, crème fraîche en haringkaviaar

BROOD
met diverse dips en cranberryboter

VOORGERECHTEN

OOSTERS GEMARINEERDE TONIJN
op gefrituurde rijst met wasabimayonaise en frisse komkommer

STEAK TARTAAR
met truffelmayonaise, gegaarde eidooier en aardappelkaantjes

GEBAKKEN KNOLSELDERIJCOQUILLE
met bloemkoolpuree, beurre noisette en geroosterde hazelnoot

EXTRA GANG +10,00

BISQUE
schaaldierensoep, uitgeserveerd over een salade van rivierkreeft en gamba,
met citroen crème fraîche en bieslook

HOOFDGERECHTEN

GEGAARDE ZALM
op lage temperatuur gegaard, met venkelsalade, gedroogde tomaat en beurre blanc

EENDENBORST
op de huid gebakken, met een loempia gevuld met rendang, bimi
en jus geparfumeerd met sinaasappel

PASTINAAK
op de barbecue geroosterd, met granaatappelpitten en tajine-yoghurtcrème

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!

KERSTDINER

La magie de Noël

OM TE DELEN

AMUSE

BLINI
met parmezaancrème en kaviaar gemaakt van nori

BROOD
met diverse dips en cranberryboter

VOORGERECHTEN

BRIOCHETOAST
met bietentartaar, mierikswortelcrème en frisse appel

GESMOLTEN CAMEMBERT
met groentesticks, notenbrood en appelstroop

COQUILLE GEBAKKEN VAN KNOLSELDERIJ
met bloemkoolpuree, beurre noisette en geroosterde hazelnoot

EXTRA GANG +10,00

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

HOOFDGERECHTEN

RATATOUILLE
met romige aardappelmousseline en fijngesneden basilicum

TRUFFELRISOTTO
met geroosterde groene asperges en geschaafde parmezaanse kaas

PASTINAAK
op de barbecue geroosterd, met granaatappelpitten en tajine-yoghurtcrème

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!

