

Christmas

menu

69.50 per couvert

Feestelijke amuse van het huis

Voorgerecht

*Coquilles, schuim van witte chocolade,
komkommerlinten en wakamé*

*Geroosterd brioche met steak tartaar, truffelolie
en tuinkers*

Tussengerecht

Butternut soep met een uien krokantje

*Waterkerssoep met gerookte kip
Geserveerd met bietenboter en vers brood*

Hoofdgerecht

*Ossenhaas, honingtijm saus met bospaddenstoelen,
aardappelgratin en warme groentes*

*Dag vangst, mango chutney, champagne schuim
en zoetwater garnaal*

Geserveerd met verse frieten

Nagerecht

Hemelse modder, frambozenkletskep en een stoofpeertje

Citroen meringue taartje met mascarpone