

- MENU -
69.5

kerst

M E N U

AMUSE

Verrassing van de Chef

VOORGERECHT

Reepaté

geserveerd met huisgemaakte brioche broodjes, mesclun en cranberry compote

O F

Zalmbombe

gevuld met zalmartaar en garnalen, geserveerd met Limoen crème fraîche

O F

Burrata

geserveerd met exotische fruit en Aceto Balsamico

BOUILLON

Paddenstoelen bouillon met tuinkruiden

SPOOM

Verfrissend drankje van Citrus en mousserende wijn

HOOFDGERECHT

Duo van hert en zwijn

geserveerd met een stampotje, rode kool en een rode port saus

O F

Tongrolletje gevuld met verse tonijn

geserveerd met een aardappelkroketje, seizoensgroente en hollandaisesaus

O F

Vegetarische lasagne

met chimichurrie, aardappelgratin en seizoensgroente

DESSERT

Petit grand dessert