

KERSTMENU - 3 GANGEN

25 & 26 DECEMBER

Chef's amuse | broodplank met dips

VOORGERECHTEN

Gravad Lax

Gepekeld rauwe zalm | yuzu-mayonaise | zoet-zure venkelsalade | dilleolie

Rundercarpaccio (+ supplement truffel € 7,50)

Pijnboompitten | Grana Padano | rucola | keuze uit: truffelmayonaise of pestodressing

Carpaccio van gegrilde groenten (V)

Burrata | pijnboompitten | basilicumolie

Romige pompoen-kastanjesoep*

Krokante spekcrumble | soepstengel | truffelolie

HOOFDGERECHTEN

Ossenhaas

Aardappel-truffelpuree | spruitjes | geroosterde pastinaak | rodewijnjus

Gebakken winterkabeljauw

Parelgort | bospeen | venkel | peterselie | dilleolie | beurre blanc met kaviaar

Biet Wellington (V)

Paddenstoelenmix | kastanjes | ratatouille | jus van paddenstoelen

Gebraden eendenborst

Aardappelgratin | gekarameliseerde witlof | geroosterde pastinaak | chips van verschillende groenten | sinaasappel-portjus

DESSERTS

Dame blanche royal

Pure chocolademousse | warme chocoladesaus | gekarameliseerde hazelnoot | rood fruit | vanille-ijs

Kaasplank

Brie de Meaux | zachte geitenkaas | Comté | Manchego | Bleu d'Auvergne

Citroenmeringuetaartje

Citroencrème | gebrande meringue | rood fruit | frambozengel



**kan vegetarisch besteld worden*