

KERSTMENU | CHRISTMAS MENU

AMUSE

Eendenrillette met eendenlever,
vijg, krokante serrano
*Duck rillettes with duck liver, fig,
and crispy Serrano ham*

Avocado met Hollandse garnaal,
sherry crème
*Avocado with Dutch shrimp and
sherry cream*

HORS D'OEUVRES

Gravad lax, rode biet, saffraan
creme
*Gravad lax, beetroot, saffron
cream*

Bastiaanse blauw, kweepeer
compote, krokantje speltbrood
*Bastiaanse blue, quince compote,
crispy spelt bread*

Coburgs Hamrolletje met groene
asperge, hollandaise saus
*Coburg ham roll with green
asparagus, hollandaise sauce*

PLAT INTERMÉDIAIRE

Bloemkool velouté met beukenzwam, truffle crumble,
en kruidenolie
*Cauliflower velouté with beech mushroom, truffle
crumble, and herb oil*

PLAT PRINCIPAL

Sousvide gegaarde kalfssucade met Madeira/morilles
jus, rode kool, en boule van pastinaak
*Sous-vide cooked veal chuck with Madeira/morel jus,
red cabbage and parsnip boule*

--

Gebakken eendenborstfilet met stoofpeer, Sauce
Suzette, mousseline van aardappel, en knolselderij
*Pan-seared duck breast with stewed pear, Sauce
Suzette, potato and celeriac mousseline*

--

Champagne risotto met coquilles, zeekraal, en groene
kruiden (Vegetarisch mogelijk)
*Champagne risotto with scallops, samphire and green
herbs (Vegetarian option)*

OPTIONAL +€19,50

FROMAGES VARIÉS | VARIETY OF CHEESE

LE PETIT-GRAND DESSERT

Limoncello merengue met mandarijn, en pistache crumble
Limoncello meringue with mandarin and pistachio crumble

Gemarmerde chocolade fudge taart met bastogne, pecan, en koffie creme
Marbled chocolate fudge cake with Bastogne, pecan and coffee cream