

Amuse

Geitenkaas, macadamia, honing, gemarineerde abrikoos

Goat cheese, macadamia, honey, marinated apricot

Hors d'oeuvres

Marbré van eendenlever, osseworst en serrano

Marbré of duck liver, raw beef sausage, and serrano ham

Burrata met citroen en pistache

Burrata with lemon and pistachio

Gravad lax met mierikswortel en dille

Gravad lax with horseradish and dill

Plat intermédiaire

Zoete aardappelsoep met prei, pancetta crumble en groene kruiden

Sweet potato soup with leek, pancetta crumble, and fresh herbs

Plat principal

Gekonfijte eendenbout met rodewijnpeer, zuurkool en knolselderijpuree

Confit duck leg with red wine pear, sauerkraut, and celeriac mash

Champagnerisotto met coquilles in beurre noisette, erwten crème, bieslook en Parmezaan

Champagne risotto with scallops in beurre noisette, pea cream, chives, and Parmesan

Gestoofde kalfswang met rodewijnpeer, geroosterde pastinaak en bietenpuree

Braised veal cheek with red wine pear, roasted parsnip, and beetroot mash

Dessert

Gouden Chai Noël met appel en karamel

Golden Chai Noël with apple and caramel

Frambozenbavarois met pistachebiscuit en frambozengelei

Raspberry bavarois with pistachio biscuit and raspberry jelly