

menu voor de feestdagen 2018

dit menu serveren wij op vrijdag 21 en zaterdag 22 vanaf 17.30 uur

en 1e en 2e kerstdag vanaf 17.00uur (aankomsttijd in overleg)

(dit menu wordt alleen per tafel geserveerd en op bestelling vooraf)

amuse bouche

voorgerecht:

coquilles St.Jaques | gelakte eend | pastinaak | paprika | mango **of**

carpaccio van hert | pesto-sinaasappeldressing | notencrunch **of**

gefrituurd eitje | brioche | crème van parmezaan

tussengerecht:

bouillon van parelhoen | pluk van parelhoen | knolselderij **of**

visbouillon | gebakken vis | scampi | kleine groentjes

hoofdgerecht:

Biefstuk van Wagyu | morillesaus | groene asperges | rösti **of**

filet van Tarbot | spinazie | romige saus getrokken van de tarbotgraten | chips van zoete aardappel

dessert zoet:

crème brulée van kastanjes **of** proeverij van chocola **of**

kaas: crème van Pierre Robert | tarte tatin van peer | Bleue de Causes

€ 55 per couvert

Dit menu vraagt een aantal uren om geserveerd te worden.

Houdt u hiermee s.v.p rekening wanneer u erover denkt om met kinderen te komen

