



Eindejaarsmenu

Aperitiefhapjes

Truffelmacaron 3, 13

Mini parfait van eekhoortjiesbrood, crème brûlée-stijl 1, 3, 7

Voorgerechten

Carpaccio van garnalen, vinaigrette van passievrucht en citroengras, ingelegde groenten, radijs en partjes pompoelmoes 2, 12, 13

Perfect ei op 64°C, champignontartaar, peterselievelouté, krokant brood en truffelknolselderijpuree 1, 3, 7, 9, 13

Hoofdgerecht

Op lage temperatuur gegaarde eendenfilet, geroosterde schorseneren, Provençalse vleessaus, Pommes Anna en popcorn met tijm 7, 9, 12, 13

Dessert

Entremet van sinaasappel en passievrucht, Joconde-biscuit, krokante rijst en hazelnootpraliné 1, 3, 7, 8

Mignardises

Huisgemaakte truffels van pure chocolade 3, 7

Amandelfinanciers 1, 3, 7, 8, 13

Prijzen exclusief dranken vanaf 12 personen:

€95 per persoon voor een 6-gangenmenu

€80 per persoon voor een 4-gangenmenu

€65 per persoon voor een 3-gangenmenu

Dit menu wordt aangeboden van november tot en met januari.



Vegetarisch Eindejaarsmenu

Aperitiefhapjes

Truffelmacaron 3, 13

Mini parfait van eekhoorntjesbrood, crème brûlée-stijl 1, 3, 7

Voorgerechten

Carpaccio van knolselderij, knapperige venkelsalade met sinaasappel en ingelegde groenten 9, 12

Perfect ei op 64°C, champignontartaar, peterselievelouté, krokant brood en truffelknolselderijpuree 1, 3, 7, 9, 13

Hoofdgerecht

Vegetarische fregola-risotto, Gorgonzolacrème en schaafsel van kastanje 1, 3, 7

Dessert

Entremet van sinaasappel en passievrucht, Joconde-biscuit, krokante rijst en hazelnootpraliné 1, 3, 7, 8

Mignardises

Huisgemaakte truffels van pure chocolade 3,
7 Amandelfinanciers 1, 3, 7, 8, 13

Prijzen exclusief dranken vanaf 12 personen:

€95 per persoon voor een 6-gangenmenu

€80 per persoon voor een 4-gangenmenu

€65 per persoon voor een 3-gangenmenu

Dit menu wordt aangeboden van november tot en met januari.