

Eindejaars menu

Glas champagne en amuse

Macaron met ganzenlever en gekonfijte vijg (3, 7, 8, 13)

Mini-mosseltaartjes met curry (1, 3, 7, 9, 13, 14)

Voordgerechten

Sint-Jakobsvruchten carpaccio met romige avocado, mango en yuzu vinaigrette (7, 12, 13, 14)

Perfect ei op 64°C met bouillon van eekhoorntjesbrood, oesterzwammen, spinazie
en geroosterde granen (3, 7, 9, 12, 13)

Hoofdgerechten

Filet van maiskip met morieljes, gereduceerde jus en pastinaak mousseline met truffel (1, 7, 9, 12, 13)

Dessert

Witte chocolade-citroen bavarois, yuzu dacquoise, komkommer-basilicum coulis en krokantje van
pijnboompitten (1, 3, 7, 8, 13)

Koffie, thee en Mignardises

Huisgemaakte donkere chocoladetruffels (7)

Mini-hazelnoot financiers (1, 3, 7, 8, 13)

3-gangen menu* : €65

4-gangen menu* : €80

4-gangenmenu met amuse en mignardises*: €95

*Prijzen exclusief drankjes

Volledig menu inclusief drankjes: € 115

Vegetarisch eindejaarsmenu



Glas champagne en amuse

Emulsie van roerei met truffel (3,7)

Crème brûlée van doperwtten met muntinfusie (3,7)

Voordgerechten

Carpaccio van knolselder, knapperige venkelsalade met sinaasappel en ingelegde groenten (9,12)

Vegetarische fregola risotto, gorgonzola crème en kastanjevlokken (1,3,7)

Hoofdgerechten

Groente Wellington, veldsla coulis en aromatische kruidensalade (1, 3, 7, 12)

Ijsgerecht

Signatuur kerststronk met grand cru chocolade, praliné en bladgoud (1,3,7,8,13)



Koffie, thee en Mignardises

Huisgemaakte pure chocoladetruffels (7)

Zachte nougat met pistache (3, 8)

Mini-hazelnoot financiers (1, 3, 7, 8, 13)

3-gangen menu*: €65

4-gangen menu*: €80

4-gangenmenu met amuse en mignardises*: €95

*Prijzen exclusief drankjes

Volledig menu inclusief wijn: €115

