

Eindejaars menu

Hapje

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)

Kaasplateau (7,8)

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

5-gangen menu* : €95

*Prijzen exclusief drankjes

Volledig menu inclusief drankjes: € 115



Vegetarisch eindejaarsmenu



Hapje

Emulsie van roerei met truffel (3,7)

Crème brûlée van doperwten 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)

Kaasplateau (7,8)

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

5-gangenmenu* : €95

*Prijzen exclusief drankjes



Volledig menu inclusief wijn: €115



Allergenen : 1) Glutén 2) Schaaldieren 3) Eieren 4) Vis 5) Pinda's 6) Soja 7) Melk 8) Noten 9) Selderij 10) Mosterd
11) Sesam 12) SO2 13) Lupine 14) Weekdier 15) Varkensvlees