

## Oudejaarsmenu

### Amuses bouche

Tartaar van langoustines met citrus zeste en een vleugje vanille 2, 12  
Blinis met foie gras en Indische mangochutney 1, 3, 12, 13

### Voogerechten

Carpaccio van Sint-Jakobsnootjes, en hummus van zoete aardappel, ingelegde mango met passievrucht, daikon, granaatappel en verse kruiden 9, 12, 13

Ravioli van kreeft, romige bisque met cognac, zee kraal, paneermeel met knoflook en gestoofde venkel met tomaat 1, 2, 3, 4, 7, 9, 12, 13

### Trou Normand

Kokossorbet, witte rum en ananas granité 12

### Hoofdgerechten

Kalfsfilet met morieljes  
Demi-glace jus met Porto, pastinaakmousseline en geroosterde pompoen 1, 7, 12

### Dessert

Entremets van sinaasappel en passievrucht, krokante rijst en hazelnootpraliné 1, 3, 7, 8, 13

### Mignardises

Mini-tartelette met yuzu en meringue 1, 3, 7, 13  
Huisgemaakte vruchtenpaste  
Mini-amandel-financier 1, 3, 7, 8, 13

Prijs: €179 per persoon, inclusief een glas Haton-champagne als aperitief en om middernacht wijnarrangement, water en thee of koffie.  
Geen kindertarief.

Allergenen: 1) gluten 2) schaaldieren 3) ei 4) vis 5) pindanoten 6) soja 7) melk 8) noten  
9) selder 10) mosterd 11) sesam 12) SO2 13) lupine 14) weekdier 15) varken

# Vegetarisch oudejaarsmenu

## Amuses bouche

Tartaar van gegrilde groenten op Aziatische wijze 6, 11  
Blinis van champignons op wijze van een crème-brûlée 1, 3, 7, 13

## Voogerechten

Carpaccio van selderij met mango, kiwi, rode ui,  
quinoa en coulis van geroosterde paprika 9, 12, 13

Ravioli met ricotta en spinazie, Parmezaancreme  
en gehakte walnoten 1, 3, 7, 8, 9, 12, 13

## Trou Normand

Kokossorbet, witte rum en ananas granité 12

## Hoofdgerechten

Bladerdeeggebak met wortelgroenten, auberginecreme met sesam,  
granaatappel en salade van jonge sla 1, 3, 7, 11, 12, 13

## Dessert

Entremets van sinaasappel en passievrucht, krokante rijst en hazelnootpraliné 1, 3, 7, 8, 13

## Mignardises

Mini-tartelette met yuzu en meringue 1, 3, 7, 13

Huisgemaakte vruchtenpaste

Mini-amandel-financier 1, 3, 7, 8, 13

Prijs: €179 per persoon, inclusief een glas Haton-champagne als aperitief en om  
middernacht wijnarrangement, water en thee of koffie.  
Geen kindertarief.

Allergenen: 1) gluten 2) schaaldieren 3) ei 4) vis 5) pindanoten 6) soja 7) melk 8) noten  
9) selder 10) mosterd 11) sesam 12) SO2 13) lupine 14) weekdier 15) varken