



Christmas



Voorgerechten



Carpaccio

truffel - spek - parmezaan - pitten mix



Gemarineerde zalm

Zoet zuur garnituur - crème van pastinaak en witte chocolade - limoen parels

Structuren van bloemkool

5 bereidingen van bloemkool - piccalilly mayonaise

Steak tartaar

Dragon - brioche - gefrituurde kappertjes

Tussengerecht

Gevulde winterbouillon

Mix van bospaddelstoel - knolselderij - pastinaak

Gebrande langoustine

Rettich - appel hangop

Hoofdgerechten

Herten biefstuk

crème van paarse en oranje aardappel - bundelzwam - tomaat - jus van kruidkoek en stroop

Rode poon

Peterselie korst - crème van paarse en oranje aardappel - champagne saus

Quiche

Spruiten - kastanjes - salie boter - cassave

Tournedos

Crème van paarse en oranje aardappel - bundelzwam - truffelboter

Zalm

Soja bonen - gebakken venkel - champagne saus

Dessert

Tiramisu van Hollandse stroopwafels

Millefeuille met mascarpone en frambozen

*Kaasplank met vijg en kletsenbrood
Winter ijscoupe*