



KERSTMENU

Amuses Diverse kleine welkomstgerechtjes

Voorgerecht **Biet – gele curry – steranijs– ansjovis**
Diverse bietjes gepoft, gemarineerde ansjovisfilet, hangop met steranijs
crème van gele curry, groentenespuma

Tussengerecht 1 **Zeebaars – granny smith – zuring – quinoa**
Tartaar van zeebaars, sorbet van groene appel en zuring
salade van quinoa, krokant van brickdeeg

Tussengerecht 2 **Snoekbaars – gerookte paling – pompoen – Pecorino – Coppa di Akrum**
Geroosterde snoekbaarsfilet, roomsaus van gerookte paling, crème van Pecorino
en pompoen, krokant van zuurdesem met Coppa di Akkrum

Tussengerecht 3 *** Hazenrugfilet – paté – dadel – ui**
Klassieke paté van hazenbout, marmelade van ui, dadel crème,
gebraden filet van hazenrug

Hoofdgerecht **Hertenrugfilet – hachee – kweepeer – ponzu**
Gebraden hertenrugfilet, wildhachee, gel van ponzu,
Kweepeer en jus met ras el hanout

Kaas *** Franse kaas**
Assortiment van Franse kazen met vijgenjam, vijgenbrood en gezouten amandelen

Dessert **Bergamot – zwarte thee – pure chocolade**
Crèmeux van bergamot en kaffir, gevuld met pure chocolade, sorbet van zwarte thee

**de gerechten die met een * zijn aangegeven zijn optioneel*

Op beide kerstdagen zijn we geopend voor lunch en diner.

Kerstlunch 3 tot 5 gerechten

Aankomsttijd tussen 12.00 uur en 13.00 uur.

3- gerechten € 45,00

4- gerechten € 55,00

5- gerechten € 65,00

Kerstdiner 5 tot 7 gerechten

Aankomsttijd tussen 18.00 uur en 20.00 uur.

5- gerechten € 65,00

6- gerechten € 75,00

7- gerechten € 85,00