

Kerst La Cloche

5 gangen

inclusief

huisgemaakt brood en tafelwater

Amuse

Rijpe geitenkaas – toast – crème van pompoen – Aceto balsamico parels – zonnebloempit
&

Witlof scheut – crème van blauwe kaas – confituur van peer – cranberry – walnoot

Noordzeekrab & Varken

Sushi van krab & zolderspek – kokos – sereh – ingelegde gember – gefrituurde ui

Paling

Gerookt – tarte tatin van appel – rode biet – bleekselderij – ahorn – zwart fruit

Kwartel

Op de huid gebakken filet – Seranoham – mango – tartufata - gegrilde groene asperge
vinaigrette van bloedsinaasappel en tijm

Duo van Hert

Gebakken filet & stoof – rode kool – gebrande spruit – gekarameliseerde witlof
aardappelmousseline – gedroogde appel - jus van Marsala

Stoofpeer

Gestoofd in rode port & specerijen – gewelde vijg – honing – kastanje
ijs van Mandarine Napoleon & tijm

€ 89,50 p.p.