KERSTDAGMENU 25/12
MENU DE NOËL 25/12

CRÉMANT DU JURA Claude Joly of RIESLING BUBBELS 0,5% alc
GEROOKTE ZALMHAAS | olijfolie | limoen | lente-ui | guacamole | shiso
CRÉMANT DU JURA Claude Joly ou BULLES DE RIESLING 0,5% alc
DOS DE SAUMON FUMÉ | huile d'olives | citron-vert | ciboule | guacamole

TARBOTFILET | beurre noisette | crème van aardperen |
klein Brussels grondwitloof | hazelnoot | waterkers
FILET DE TURBOT | beurre noisette | crème de topinambours |
endive de pleine terre de Bruxelles | noisette | cresson

TRAAGGEGAARDE FAZANT | Fine Champagne saus | boschampignons |
gepocheerde peer | knolselderpuree | gratin aardappelen
FAISAN à CUISSON LENTE | sauce Fine Champagne | champignons
des bois | poire pochée | purée de céleri-rave | gratin dauphinois

BUCHETTE MET BITTERE -EN MELKCHOCOLADECRÈME |
génoise | crumble van speculaas | coulis van sinaasappel
BUCHETTE DE CHOCOLAT NOIR ET CHOCOLAT AU LAIT |
génoise | crumble de speculoos | coulis d'oranges

MENU 79,00 met aperitief
MENU 79,00 avec apéritif

Passende wijnen € 27,00
Passende ½ wijnen € 17,00

Vins correspondants € 27,00
½ Vins correspondants € 17,00