

Oudejaarsavondmenu

€145.00

Amuse-bouche

Mini grijze garnaalkroket met
gekonfijte citroenmayonaise

Koud Voorgerecht

Tartaar van zeebaars en oesters,
verfrist met citrusvinaigrette, kaviaarparels,
limoen en olijfolie uit Kalamata

Warm Voorgerecht

Open ravioli met kreeft, zachte prei met
een schuim van vin jaune

Tussengerecht

Perensorbet en appelciderbrandewijn

Hoofdgerecht

Gelakte eend met sparrenhoning en Timutpeper,
miso van zoete aardappel, gemarineerde rode snijbiet
en barbecuereductie

Dessert

Herinterpreteerde vacherin
met mandarijn en roséchampagne,
een fruitige frisheid, sprankelende toets en
zachte afsluiting om het jaar in schoonheid te eindigen

