

Kerstmenu

€100.00 per persoon

Amuse-bouche

Cromesquis van gevogelte met zwarte truffel
Krokant, smeuïg en heerlijk feestelijk

Voorgerecht

Zacht gegaard ei met romige aardpeermousseline,
zwarte truffel en krokante croutons,
afgewerkt met een vleugje hazelnootolie

Vis

Ravioli van kreeft in een bisque met vin jaune,
zachte prei en citruszeste

Hoofdgerecht

Gebraden hertenfilet, krachtige saus van veenbessen
en cacao, selderijpuree en gestoofde rode kool

Dessert

Geroosterde appel met Calvados,
knapperige crumble en vanille-amandelijs

