



Menu de Noël

€ 80

Amuse

Oeuf mayonnaise

✱

Coquille Saint Jaques gratiné aux écrevisses, persillade et gruyère
Gegratineerde Coquille Saint-Jacques met rivierkreeft, peterselie en gruyere

~ou~

Marbré de confit de canard et jambon de sanglier à la compote de figes
Marbré van gekonfijte eend en ham van wildzwijn met een compote van vijgen

✱

Anguille fumé au granny smith et œufs de hareng
Gerookte paling met granny smith en haringkuit

~ou~

Tarte tatin de betterave au chèvre, miel et thym
Tarte tatin van rode biet met geitenkaas, honing en thym

✱

Lotte au beurre blanc de pastis et céleri-rave grillé sur le green egg
Zeeduivel met een beurre blanc van pastis en knolselderij gegrild op de green egg

~ou~

Filet de chevreuil avec sauce au vin rouge, gratin de pommes
de terre et compote de poire
Hertenrugfilet met saus van rode wijn, aardappelgratin en stoofpeer

✱

Bûche de Noël

Franse cake met pecan, chocolade ganache en crème van ahornsiroop

✱

Madeleine au champagne sabayon

Madeleine met champagne sabayon

✱

(Ons menu is uit te breiden met:)

<i>Huitres</i>	<i>3,50 p/s</i>
<i>Fromage</i>	<i>15,00</i>

**Alle gerechten worden in dezelfde keuken bereid, waardoor elk gerecht sporen van allergenen kan bevatten.*