



Carpaccio van hert , met truffelmayonaise

Carpaccio van Oesterzwam

Eendenpaté cranberrycompote

Kalfsmuis tonijnmayonaise

\*\*\*

Venkel wortel soep

\*\*\*

Hertenbiefstuk overgoten met portsaus

Wildgoulash met pastinaakcreme

Konijnenbout met gevogeltejus

Dorade in kruidenolie overgoten met Parmezaan roomsaus

Ravioli Bospaddenstoelentruffel met romige bundelzwamsaus

Garnituur bestaande uit babybroccoli, bospeen, stoofpeer, spruitjes, rode kool en aardappelkroketjes

\*\*\*

Chocolade symphonie

Torije wentelteefje zacht Spaans gecarameliseerd wentelteefje met een bolletje kaneelijs

Pommes de Cassis Tartelette op zanddeeg met een appeltje gedompeld in zwarte bessen aroma en frambozen cremeux, met een bolletje frambozenijs

Kerst  
2024

€ 49,75 p.p.