

kerst menu

amuse

huisgemaakt brioche brood
met lak van Vandouvan en mosterd

amuse van de chef

voor

tartaar van kreeft
piment * Granny Smith * gerookte hangop
bisque * paling

tussen

pompoen
gekarameliseerde pompoenpitten * zwarte truffel
zwarte knoflooksaus

duif
zoethoutjus * gekarameliseerde appel * schorseneren

hoofd

hert
cantharellen * rodewijnjus * rode kool

na

wentelteefjes
chiboust van advocaat * vanille-ijs * kersenbouillon
kweeper

*Voor elke gang is er ook een
vegetarische optie beschikbaar.*

Wij gaan tijdens de bereiding van
onze gerechten zeer zorgvuldig
om met voedselallergieën. Wij
vragen je vooraf duidelijk je
allergieën kenbaar te maken.



maak je menu compleet met bijpassende wijnen