

KOK OP STELTEN

Kerst 2018

Amuses

- Oesters met granité van Bloody Mary
- Kruidenflensje met pastinaakcrème

Voor

- Artisjokbodem met gamba, warm gerookte zalm, crème fraîche limoen beurre blanc saus en affila cress
of
- Parmaham profiteroles met tomatensalsa, krokante parmaham (tuinkers, frise, kervel, shiso, waterkers-basilicum dressing)

Hoofd

- Zeebaarsfilet, bietenstamp, zoet zure prei, chioggia biet
of
- Sukade van rundvlees, polenta met oregano, geroosterde witlof, spruitjes en saus van steranijs

Dessert

- Panna cotta met witte chocolade, roos en framboos
of
- Selectie van bijzondere kaas met shotglaasjes
bijpassende dranken

