



KERSTMENU 2019

Trilogie van amuse-bouche



Tagliata van verse geelvintonijn, makreel,
rucola en pijnboompitjes
of
Gebakken kalfshartzwezeriken
in een roomsausje van Rocquefort



Gepocheerde grietfilet met zachte Hollandaise
bladspinazie
en krieltjes in hun jasje
of
Hazenrug met wintergroentjes
in wildjus met Armagnac
en amandelkroketjes



Gazpacho van woudvruchten
verfrist met Cointreau, vanilleijs
en meringue



MENU DE NOËL 2019

Trilogie des amuse-bouche



Tagliata de thon, maquereau,
rucola et pignons de pin
ou
Ris de veaux
sauce crème au Roquefort



Filet de barbue pochée, sauce Hollandaise
épinards
pommes grenailles à la peau
ou
Râble de lièvre, légumes d'hiver
jus de gibier à l' Armagnac
et croquettes de pommes de terre
aux amandes



Gazpacho de fruits de forêt
goutte de Cointreau, glace vanille
et meringue