



## 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

68 €



## MENU DE NOËL 2019

---

### Trilogie d'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

68 €