

Kerstmenu

APERITIEF

Louis Perdrier – Crémant Brut Excellence, Bourgogne, Frankrijk € 7.25 | 39

Jean Vesselle – Champagne Brut Prestige Grand Cru, Champagne, Frankrijk € 16 | 90

Pacory – Le Pétiot, jus de poire pétillant (0%), Normandië, Frankrijk € 6 | 33

Noël Negroni – Rutte Dry Gin, Cocchi Vermouth, Cynar, Campari, Fernet Branca liqueur € 13



Oesters:

Klassiek (+ € 4.50 p/st)

Met pata negra en gerookte dashi vinaigrette (+ € 6.75 p/st)

Aardappelbrioche met paling, biet en kaviaar

Tortelloni met gekonfijte eend en een schuim van langoustine

Tartelette met paddenstoelen, parmezaan,
espuma van gerookte eierdooier en zwarte truffel

Hertenrugfilet met een wildjus, wilde spinazie en aardpeer

3 kazen van de Kaashoeve (+ € 12.50)

Chocoladeterrine met hazelnoot-miso-roomijs



Wijnarrangement: € 49