

GASTRONOMISCH MENU KERST 2024

TOMPOUCE

tompouce van gerookte forel, zalmgelei,
grijze garnalen, rivierkreeft en limoenmayonaise



CAPPUCCINO

romige soep van boleten,
crouton met nagelhout en oude kaas



CORVINA

corvinafilet met tartaar van coquille,
gemarineerde gamba, zeekraal en een rozemarijnschuim



FAZANT

galantine van fazant, pompoen parelgort,
eendenlevermousse en een truffeljus



HERT

gebakken hertenrugfilet, kroket van wildrendang,
knolselderijstampot, roerbak spruitjes en een jus van rode port



ECLAIR

soes gevuld met kaas crème, appelstroop, rode biet sorbetijs,
bronze venkel en kaviaar



DRIE OP EEN RIJ

warme chocolade cake, mousse van pistachenoot,
sabayon en amarena roomijs