



Kerstmenu 2018

24, 25 & 26 december

5 gangen €59,50

Voorgerecht

Gedroogde eendenborst "petto d'anatra" met een koekje van pinda, tomatenmerengue, een bitterbal van linzen, mosterdsla en kersen-balsamicodressing

of

Tartelettes met crème van gerookte geitenkaas, gegrilde groene asperge, gemarineerde jonge bietjes met daarbij vijgen-portsiroop en compôte van rode ui met abrikoos en walnoot

Soep

Witlof-venkelsoep met gember daarbij lauwwarm schuim van geroosterde wilde spinazie (met Hollandse garnalen of kikkererwten / met tuille van Gruyere of spek)

Tussengerecht

Rotolo van crêpes met daarin aubergine, courgette en ricotta daarbij een pedro ximenezdressing, mizuna, aardappelyoghurtcreme en bramenpannacotta met basilicum

Hoofdgerecht

Onde onde met artisjokcrème in barigoule-stijl met pesto van doperwten, tartaar van geroosterde paprika, cantharellen en een relish van peer

of

Struisvogelbiefstuk met raapstelenpuree, schuim van Lardo Nostrano, gember-limoenpompoenmousse, gebrande noten, komijn en rodewijnsaus

of

Zeeduivel met espuma van komkommer, kaviaar van soja, paddenstoelencrème, gerookte amandel en tomatenconfit

Dessert

Chocoladedruppel met Belle Brillet mousse, knapperige curd, sponscake, zoetzure framboos, muntsiroop en parfait van kaneel en sinaasappel