

KERSTMENU LUNCH 2024

3 gangen 55.00

Amuse van het huis

----- VOORGERECHTEN -----

RUNDERCARPACCIO

gemarineerde beukenzwam, truffelmayonaise
pijnboompitten, Parmezaanse kaas


COQUILLE EN VONGOLE

met schuim van thom ka gai


DUO VAN WILDZWIJN

rilette en ham van wildzwijn
met brioche toast en cranberry jam

GEROOSTERDE KNOLSELDERIJ

carpaccio van geroosterde knolselderij,
salie champignons en gebrande hazelnoot 

GEMENGDE PADDENSTOELEN


in een licht gebonden soep, met kruidencroutons 

----- HOOFDGERECHTEN -----

GEKONFIJTE EENDENBOUT

gebakken appeltjes, calvados saus, gesmoorde zuurkool

TARTE TATIN

seizoens groenten, paddenstoeltjes, rucola,
jus van gekarameliseerde meloesuitjes en balsamico 

HEILBOT


beurre blanc saus, 3 kleuren wortel, aardappelgratin

TOURNEDOS (+ €4)

saus van morilles en knoflook, haricot verts
en huisgemaakte pommes duchesse

----- DESSERT -----

TARTELETTE

witte chocolade ganache, crème diplomat,
gekarameliseerde perzik, bloedsinaasappel soepje 

KOFFIE MET BONBONS

warme drank naar keuze met bonbons van XOCO