

kerstmenu
verkrijgbaar op 24/12

ontvangst tussen 18u en 19u

amuse van de chef

--

coquilles met knolselder, rode biet en Granny Smith appel

--

*gebakken eendenlever met crumble van peperkoek
en gekarameliseerde perzik*

--

*filet van hertekalf "fine champagne" met stoofpeer,
wintergroenten en crème van pompoen*

--

kerstdessert op basis van chocolade en sinaas



€ 75 pp

