



CHRISTMAS MENU

AMUSES & CHAMPAGNE

Geitenkaastruffel

Zalmtartaar

Kroketje van Oud Brugge kaas

Blini met avocado en grijze garnalen

Toast met tartaar van rundsvlees en wasabi

*

Glas Champagne Atréau Premier Cru

VOORGERECHT

Carpaccio van Sint-Jacobsvruchten

met maracujá vinaigrette en Oostendse garnalen

SOEP

Velouté parmentier met krokante prei

HOOFDGERECHT

Hertenkalffilet met Bordelaise saus, dauphinois

aardappelen en selectie van seizoensgroenten

DESSERT

Panna cotta met stoofpeer in witte wijn en winter

kruiden, witte chocolademousse en huisgemaakte

speculoos

Petit Fours & Koffie of Thee

€119 / PP

Exclusief
dranken

Laat het ons weten als u
dieetbeperkingen of
vegetarische verzoeken heeft.

