

amuses

–

coquille uit dieppe, vinaigrette van vijgenblad en daikon
saus van schelpdieren met kerrie

–

kabeljauw met knolselder, truffel en bouillon van rundermerg

–

kreeft, puntpaprika en riso venere

–

gebraden fazant, knolselder en jonagold,
kweepeer en jus met salie

–

kaas ipv dessert Suppl. € 8
kaas als extra gang € 18

–

boter en melk uit stasegem, boterijs, melkmeringue en melkkaramel

€ 115 pp

champagne € 14
aangepaste wijnen per glas € 10

24 december diner / 25 december lunch / 31 december diner