



Menu



KERSTMENU BIJ AFHALING

VOORGERECHTEN

- ❖ Terrine van Ganzenlever met whisky € 22
- ❖ Carpaccio van zalm met eieren, wazabi en Gin € 22
- ❖ Gebraden Sint-Jakobsschelpen in Noilly Prat-saus € 22
- ❖ 1/2 kreeft (koud) met grijze garnalen cocktailsaus € 46
- ❖ Lauwwarme zalmtaart met citrussaus € 18,5



HOOFDGERECHTEN

- ❖ Hindefilet met pepersaus en garnituur € 30
- ❖ Parelhoenfilets, gestoofde witloof en "Robluchon-purée" € 22
- ❖ Kabeljauw met witte botersaus van Sancer € 26
- ❖ Tongfilets met grijze garnalen van Nantua saus € 36
- ❖ Koekoeksfilets met morillesaus en groene asperges € 29



WIJN

Witte wijn

- Mâcon Village Verizet (Bourgogne) € 25
 - Guarda rios (Alentejo, Portugal) € 23
 - Pouilly - Fumé « les Chailloux » Claudine Godino (Loire) € 41
- #### Rode wijn
- Andeluna 1300 Malbec (Argentinië) € 28
 - Rasteau Domaine Beau Mistral (Rhône) € 31
 - Les Charmes de Grand Corbin, Saint-Emilion Grand Cru € 39,50



DESSERT

- bûche € 7