

Diner de Noël

Amuse bouche

Honingmeloen met feta en basilicum

Apéritif

Steeds kopje

een trio van koude vis

of

Paté van eend

met kruidkoek en een gedroogd uitje

of

Carpaccio van rode biet

met blauwe kaas of geitenkaas

entre plate

Steeds kopje soep

Pompoensoep

of

Bospaddestoelencrèmesoep

Plat principal

Tongrolletjes

Met een garnalensaus

of

Hazenpeper

of

Runderrollade

met een bospaddenstoelensaus

of

Hertenbiefstuk

met jeneverbessensaus

of

Knolselderij steak

met groentesaus

Geserveerd met:

*Stoofpeertje, gemengde salade, haricots verts, spruiten,
roseval aardappeltjes, friet en aardappelpuree*

le dessert

Grand dessert