

Diner de Noël

79,50

Amuse bouche

Blini met geitenkaas, walnoten, honing en vijgen

Apéritif

Mille-Feuille

bladerdeeg met gerookte verse zalm, zalmtartaar en garnering

of

Duo van eend

paté van eend en een langzaam geëgaarde eendenborst met rode kool, saus van biet, roodloof en vijgen

of

Hertenbil brisket

met een crème van pastinaak, gekarameliseerde uien en een crumble van tomaat
of

Rode biet en geitenkaas

met mothais à la feuille, roomkaas van geitenkaas, bospeen, basilicum olie en aubergine

entre plate

Steegs kopje soep

Pompoensoep

of

Bospaddestoelencrèmesoep

Plat principal

Runderrollade

met een jachtsaus

of

Trio vlees

stoofvlees, varkenshaasje en eenden boutjes met een saus van tutti frutti

of

Kabeljauwfilet

met rozemarijn citroensaus

of

Zalmrollade

met garnalensaus

of

Vega groente saus

met een vleugje chili en omelet

Geserveerd met:

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

le dessert

Brownie

met een frambozen cremeux