

DINER 25-26 EN 31 DECEMBER – €79,50

Amuse tasting

Oesters

Bruschetta's

Octopus | Ansjovis | Gerookte tonijn

Steak tartaar | Bieten tartaar

Kleine soepjes

Voorgerechten

Op de Josper gegaarde Tarbot met Hollandse garnalen en appel-salsa

Vegetarisch: BBQ-knolselderij in miso-jus en gemarineerde radijs

Tussengerecht

Pasteitje met bospaddenstoelen en verse truffel

Hoofdgerechten

Surf & Turf: Black Angus haasfilet en reuzegamba met wilde spinazie en kreeftenjus

Vegetarisch: Tarte Tatin van gekarameliseerde Roscoff-uien met geitenkaas, hazelnoten, pistache en balsamico aceto

Dessert Buffet

Soezentoren

Stoofpeertjes

Verse ricotta met rood fruit en amarettini's

Chocolademousse

Basque cheesecake

Luxe kaasplateau