

DINER

25 & 26 december – €79,50

31 december - €89,50 (incl. glaasje Champagne en oliebollen)

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