

Eindejaarsmenu

€215,00

Welkomstcocktail

Garnaalkroketten, 'Tête de Moine' gougères,
kaas crème brûlée, ravioli met truffel

Amuse

3 Oesters, espuma van vodka en kaviaar

Voorgerecht

Gerookte Canadese kreeft, gembersaus en limoen,
griekse pasta

Hoofdgerecht

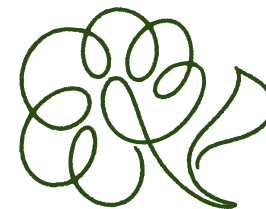
Hert met roze peper, peterselie en veenbessen in poivrade saus,
pompoengratin, selderijmousse en aardappel millefeuille

Dessert

Gekoelde meringue, geflambeerd met rum
Colonel

Thee en koffie
Champagne om middernacht

Live Muziek



Vegetarische Menu

€180,00

Amuse

Man'ouché, vinaigrette van prei, toum met kruiden

Voorgerecht

Gegratineerd witloof, Gouda crème

Hoofdgerecht

Tagliolini met truffel

Dessert

Gekoelde meringue, geflambeerd met rum
Colonel

Thee en koffie
Champagne om middernacht