



# KERST DINER

9 t/m 18 december 2024

## *Amuse*

Pani puri, Pico de gallo con piña en Garam masala crème

## *Voorgerecht*

Terrine van leng met gedroogde tomaat, koude auberginecrème en een peterselie-olie met een crouton van zuurdesembrood

## *Tussengerecht*

Bospaddenstoelen soep met een crème van truffel

## *Hoofdgerecht*

Gebakken eendenborstfilet met klassiek gebakken polenta, pompoen-rozemarijn toffeecrème en geglaceerde schorseneren geserveerd met een sjalottensaus

## *Desserts*

Panna cotta van gekaramelliseerde honing en citroentijm, cannelé bordelais met lavendel en tonkaboon, bloedsinaasappel-witte chocolade ganache met een Yuzu sorbet

€ 40,-

Reserveer via  
088 209 84 02

