

MAAND MENU RESTAURANT CANISE

Maart 2025

Elke woensdagavond koken onze zelfstandig werkend kok 2e jaar studenten een wisselend 3-gangen diner voor u. Elk menu is samengesteld door één van onze 2^e jaar chefs.

Woensdag 12 maart 2025 Chef Sander Hart

Amuse:

Lolly van wortel en geitenkaas met walnoot



Carpaccio van zeeduivel met rode biet, ingelegde radijs, mierikswortel crème en zoetzure komkommer



Runder bavette, geglaceerde wortel, crème van knolselderij, een krokantje van wortel, gegrilde bimi en rode wijn-portsaus



Mango parfait met gepocheerde ananas, een ganache van pure chocolade, kokos en een witte chocolade crumble

Woensdag 19 Maart 2025 Chef Nathalie van Buuren

Amuse:

Sorbet van tomaat en een tuille hoorntje



Tonijn tataki met gekonfijte kumquat, pittige zoetzure komkommer en een avocado wasabi crème



Smokey eendenborstfilet, crème van gepofte wortel, bimi aardappel gratin en een jus met bloedsinasappel



Vanille parfait met ananas compote, duindoorn coulis, chocolade mousse, crumble en een tuille met Citrus rasp

€ 25,-