Kerstavond | Réveillon de Noël 2026

Trilogie van mondvermaakjes
Trilogie d'amuse-bouches

***

Terrine van huisgemaakte ganzenlever – Mangochutney – Soho-gelei – Lauwe brioche
Terrine de foie gras maison – Chutney de mangue – Gelée de Soho – Brioche tiède

***

Gebakken langoustines – Variatie van knolselder – Blanke boter met kaviaar
Langoustines rôties – Déclinaison de céleri-rave – Beurre blanc au caviar

***

Everzwijnfilet op lage temperatuur gegaard – Pastinaakcrème – Seizoenschampignons – Grand-Veneursaus met bosbessen
Filet de marcassin cuit à basse température – Crème de panais – Champignons du moment – Sauce Grand-Veneur aux myrtilles

***

Traditionele kerstbûche
Bûche de Noël traditionnelle

Prijs : €185 p.p. incl. aperitief