



*25 december 2018*

*Combinatie van biet en appel, tartaar van coquille  
en dressing van hazelnoot*

\*\*\*

*Gegrilde tongschar, crème van aardpeer,  
gemarineerde spitskool en chips van pancetta*

\*\*\*

*Langzaam gegaarde ossenhaas, pommes fondant,  
schorseneren en bospaddenstoelen duxelles en een jus  
van truffel,*

\*\*\*

*De wijze woorden van gastronomisch filosoof:*

*Jean Anthelme Brillat Savarin (1755-1826)  
"Un dessert sans fromage, est une belle à qui il  
manque un œil"*

*Laat u verrassen, kaas op onze "eigen" wijze*

\*\*\*

*Savarin's tulband, sinaasappel en Grand Marnier  
roomijs*



*25th of December 2018*

*Tartar of **coquille**, beet root, apple and a hazelnut dressing*

\*\*\*

*Grilled **lemon sole**, crème of Jerusalem artichoke, marinated cabbage and a pancetta crisp*

\*\*\*

*Slow cooked **beef tenderloin**, pommes fondant, salsify and mushroom duxelles and a truffle gravy*

\*\*\*

*As the wise gastronomic philosopher once said:*

*Jean Anthelme Brillat Savarin (1755-1826)  
"Un dessert sans fromage, est une belle à qui il  
manque un œil"*

*Be surprised by **cheese** served our way.*

\*\*\*

*Savarin's **bundt cake**, orange and Grand Marnier ice cream*