

# *Savarin's kerstmenu*

*Gekookte kreeft, structuren van tomaat, couscous, crème van mozzarella, dressing van basilicum en citroen*

*Cooked lobster, preparations of tomato, couscous, cream of mozzarella, basil-lemon dressing*

\*\*\*

*Fazant met een ravioli van bospaddenstoelen met een schuimige gevogelte-truffelsaus*

*Pheasant with a ravioli with wild mushrooms with a foam of poultry and truffle*

\*\*\*

*Rundersukade steak met gestoofde sukade, crème van selderij, rouleau van spitskool met grove mosterd, rode biet, beukenzwam, rode wijn-mosterdjus*

*Flat iron steak with braised beef, celery cream, rouleau of pointed cabbage with mustard, beetroot, mushroom, red wine and mustard gravy*

\*\*\*

*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*

*The wise words of gastronomic philosopher:*

*Jean Anthelme Brillat Savarin (1755-1826)*

*"Un dessert sans fromage, est une belle à qui il manque un œil"*

*Be surprised, cheese "our" way*

\*\*\*

*25 jaar Savarin*

*Cremeux van bloedsinaasappel, chocolade ganache, sinaasappelcompote en sorbet van sinaasappel*

*Blood orange cremeux, chocolate ganache, orange compote and orange sorbet*