Kerstdiner

24, 25 & 26 december

7 gangen | € 155 per persoon

Geroosterde coquille

Sorbet van passievrucht – groene appel - onrijpe mango – tamarindeglaze

Tonijn & kalf

Geroosterd met specerijen - dressing van rode peper en sesam – kappertjes - gepekelde rode ui

Langoustine

Lardo – kimchi – gepofte paprika - gerookte langoustine bisque

Topinamboer & eekhorentjesbrood

Mousseline van topinamboer – schuimige saus van eekhorentjesbrood – zacht gegaard henneneitje - groene kruiden uit de tuin

Wilde eend

Perenstroop van het fort – Brussels lof - ingelegde kersen – 5 spice

Wagyu A5 (70 gram) i.p.v eend | supplement € 27,50

Roze peper & bloedsinaasappel

Parfait van roze peper en witte chocolade – boerenyoghurt - verschillende bereidingen van citrus

Pijnboompit & honing

IJs van pijnboompitten en honing – blauwe bes - meerdere bereidingen met anijs - frisse dressing van umeboshi en honing

Céline Chef's kerstjourney

Inclusief amuses, truffel, tafelbrood met beurre noisette en basilicumolie, koffie met patisserie en onbeperkt tafelwater.

Allergieën en dieetwensen kunt u vooraf aan ons doorgeven