

Proeverij Kerst 2017

Bubbels en amuses

**

Bombe van zalm, gevuld met paling, krab en dille

**

Huisgerookte eendenborst, met een frambozen vinaigrette

**

Wildbouillon, met fijne groenten

**

Zeewolf & coquille, in saffraansaus

**

Hertenbiefstuk, met gebakken paddenstoeltjes,
aardappelmousseline en een rode Port saus

**

Dessert du Chef

€ 42,50 alleen op reservering