

KERSTMENU

Supplement: gratineerde Zeeuwse oester +7.5

spinazie - hollandaise - truffel

Consommé van paling

gerookte paling - knolselderij - wortel - lavas

Geschroeide coquilles

gekarameliseerde witlof - hazelnootsalsa -

saus van Pernod en schaaldieren

Steak tartaar (5)

langoustines - gepekeld eidooier -

shiso - Black Pearl Kaviaar

Ravioli (6)

eidooier - truffel - eekhoortjesbrood

Beef Wellington

mavrodafni jus - aardappelpuree - botersla

Selectie van kazen van Fromagerie Kef +10 p.p.

pruimencompote - pane carasau

Gepocheerde pruimen

kastanjes - speculaas-walnoot crumble - steranijscrème

4 gangen 55 - 5 gangen 65 - 6 gangen 75

CHRISTMAS MENU

Supplement: Gratinated Zeeland oyster +7.5

spinach - hollandaise - truffle

Eel consommé

smoked eel - celeriac - carrot - lovage

Seared scallops

caramelised endive - hazelnut salsa -

sauce of Pernod and shellfish

Steak tartare (5)

langoustines - cured egg yolk

shiso - Black Pearl Caviar

Ravioli (6)

egg yolk - truffle - cepes

Beef Wellington

mavrodafni jus - mashed potatoes - butter lettuce

Cheese selection from Kef +10 p.p.

plum compote - pane carasau

Poached plums

chestnuts - speculoos-walnut crumble - star anise cream

4-course 55 - 5-course 65 - 6-course 75