

KERSTMENU

STARTER

BRIOCHE BREEKBROOD

Versgebakken brioche, zacht als fluweel en goudbruin van gloed.
Geserveerd met twee huisgemaakte boters – één van zongedroogde tomaat en één van shiso-pesto.
Een geur die de tafel vult, een moment om te delen – waar eenvoud en verfijning samenkomen.

LET'S SHARE

PANI PURI

Een gouden krokantje gevuld met fluweelzachte mousse van Spaanse Ibérico ham,
verfijnd met parels van aceto balsamico en een knisperend blaadje basilicum
een klein gebaar van pure elegantie.

FURIKAKE SUSHI

Een delicate sushirol met knapperige komkommer, frisse takuan en zachte avocado,
afgewerkt met huisgemaakte furikake en een fluwelige chilli aioli
een verfijnde balans tussen frisheid en warmte.

TATAAR VAN RUNDVLEES

Een delicate creatie van oosters gekruide rundertartaar, met de zachte elegantie van daslookcrème en het
knisperend accent van wasabi-kroepoek
een gerecht dat kracht en subtiliteit samenbrengt in één moment.

ARANCINI

Gouden risottoballen, gevuld met de hartslag van Italië: tomaat, mozzarella, basilicum en
Parmezaan. Ze rusten op een zijdezachte crème van zoete aardappel en pompoen, met een vleugje
five spices dat het gerecht een zachte winterwarmte geeft.
Een knipoog naar Italië, gehuld in de zachtheid van de winter.

TONIJN & ZALM MOZAÏEK

Twee werelden in balans, tonijn en zalm, samengebracht in een mozaïek van kleur en smaak.
Verfijnd met een frisse sinaasappelgel, zachte bieslookcrème
Een verfijnde dans van zee en citrus, licht en puur als een winterochtend.

HOOFDGERECHTEN

DECONSTRUCTIE VAN BOEUF BOURGUIGNON

Langzaam gegaard rundvlees met de diepte van rode wijn, geserveerd met geroosterde bospeen in honing en tijm, subtiel geparfumeerd met anijszaad. Verfijnd begeleid door een zijdezachte saus van champignons, knolselderij en bospeen
een moderne vertelling van een klassieker vol warmte, karakter en licht.

OF

GEGRILDE BOTERVIS

Een zacht gegrilde botervis, met de frisse verfijning van zoetzure venkel en een zijdezachte saus van saffraan. Een gerecht waarin licht en diepte samenkomen
puur, gebalanceerd en met de elegantie van eenvoud

OF

GEVULDE AUBERGINE

Een zacht geroosterde aubergine, gevuld met quinoa, fijne groenten en romige geitenkaas.
Een harmonie van aardse tonen en zachte frisheid
waar eenvoud warmte krijgt en groente haar elegantie vindt.

AANTAFEL

Geroosterde Roseval-aardappelen
Voor elke tafel, knapperig en smaakvol.

DESSERT

GOLDEN CHAI

Een gouden mousse met de warmte van chai, karamel-appelcompote en een bodem van pure chocolade.
Afgewerkt met een subtiel gouden hulstblad
feestelijk, verfijnd en vol zachtheid.

€ 65,50 per persoon