

# KERST 2011 130.- p.c.

2<sup>e</sup> Kerstdag bestaat de mogelijkheid om voor 4 zonder \*\*/\* of 5 gangen zonder \* te kiezen  
Dan komt het menu op respectievelijk 90.- en 110.-

Dragon/makaron/geitenkaas

**In afwachting van wat het keukenteam gaat doen met andere voor andere...**

Kroepoek/inktvisinkt/Koreaanse BBQ-saus

**We gaan proeven, ruiken, zelfs voelen.**

Hoorntje/ zwart sesamzaad/gerookte forel/zalmeitjes

**U wordt nieuwsgierig. Wat is dit? Hoe is het gemaakt? Wat is het geheim?**

Gillardeau oester nr. 2/ Zwarte bonen/bosui/wortel/kaffier/Avrugakaviaar/rode peper

**We doen het met nog meer lef, steken ons nek uit, denken anders.**

Paprika/Cevenne ui/groene kruiden

**We streven naar opperste genot...**

**Het is verrassender te geven dan te nemen.**

**Een mooi eetmoment, een onuitwisbare culinaire herinnering**

## HET MENU

### TORO TONIJS & SINT JACOBSVRUCHT

Quinoa/komkommer/codium

### HOEVE-EI & PARMEZAAN

Knolselderij /shiitake/Hollandaisesaus

### \*\*SCHELPDIEREN & EN DE GEUREN VAN DE ZEE

Handgepelde grijze garnaaltjes/knolselderij/wakame

### \*ZEETONG & KING KRAB

Thaise bouillon/bleekselderij/witte kool

### HOLLANDSE HAAS ROYAL OP MIJN MANIER

Krootjes/topinamboer/piccalilly

**Dessert in tweeën geserveerd**

### 3 STRUCTUREN VAN SELDERIJ

Blad/bleek/knol

### CAMPARI-ORANGE

Wortel/abrikozen/amandelen

### GERAFFINEERD, ZOET, SLOT, EINDE...

**Palombino, espresso.**

Hoorntje/witte chocolade/sesam

**Betjeman en Barton, infusion.....**

IJslolly/gin-tonic/passievrucht/witte chocolade

**Armagnac, Cognac, Calvados, Grappa.....**

Hazelnoot/karamel/pistache/kaneel

**Het is verrassender te geven dan te nemen.**

Millefeuille/amandel/spijs