

MENU

NOËL À LA MAISON



Amuse

tonijn | wasabi | gember | ponzu

Pain Rustique | beurre noisette
(12 minuten op 190 graden verwarmen)

Pâté en Croûte

eend | rode kool chutney | amsterdamse ui | rode biet

Coquille Saint Jacques

rivierkreeft | spinazie | emmentaler | pasteitje
(12 minuten op 190 graden verwarmen)

Poulet Noir

ratte aardappel | boksoi | shiitake | mais | tom ka kai
(12 minuten op 190 graden verwarmen)

Chocolat

witte chocolade | passievrucht | lychee | truffel
grand marnier

65

Wenst u een vegetarisch menu dan kunt u dit aangeven bij de reservering. Dit is op de dag zelf niet meer aan te passen. We kunnen op deze dagen geen rekening houden met uitzonderingen.

Ons take away is te bestellen via onze website en uitsluitend contant te betalen bij afhalen.

24 | 25 | 26 december
11:00-11:30 & 16:00-16:30

