

## KERSTLUNCH

Een door de chef gekozen feestelijk menu bestaande uit;

een versnapering bij uw aperitief  
3 koude gerechten  
warm visgerecht  
vlees hoofdgerecht  
dessert

Uitsluitend s'middags te bestellen

74 euro



### Wijnen

Bij onze menu's hebben wij een mooie selectie van 5 passende wijnen geselecteerd waarbij enkele bij meerdere gerechten combineren.

Uiteraard kunt u ook altijd van onze a la carte wijnkaart kiezen.

Voor de lunch ontvangen wij u graag vanaf 12.00 uur en ronden deze af omstreeks 17.00 uur, voor diner vanaf 19.00 uur en ronden deze af ten laatste 00.30 uur, dit stelt ons in staat het restaurant voor u en uw medegasten ten alle tijde klaar te zetten en ons team de nodige rust te geven om u voor de volle 100% te kunnen bedienen.

## KERSTMENU 2018

Met eten kunnen we onze emoties delen en mensen gelukkig maken. Ik houd van klassiek en tradities, maar vind het leuk om de regels te breken.

Geïnspireerd door de streek, alles wat om ons heen bloeit, groeit...

kruiden en specerijen van overal...

gepresenteerd in een menu serveren wij u tijdens deze kerstdagen 8 tot 10 feestelijke en fijne gerechten met de omvang van een volwaardig kerstmaal.

Sommige gerechten zullen wij serveren wij in één gang.

geniet ervan

Laurent

Een versnapering bij uw aperitief

### Cocktailoesters

**Korean beef**, kimchi, ingelegde komkommer

Ceviche van avocado, fris gemarineerde **zeebaars**, gepofte mais, jalopeno

**Noordzeekrab** en kokkels, bulgur, butternut pompoen, duindoornbes

Gebakken **coquille** St -Jacques, anijspaddestoelen, jus van sinaasappel-miso

**Kabeljauw**, bloedworst, aardpeer, truffel

**Langoustine**, boerenkool, hazelnoot, bloemkool, citroenschil

**Wildpaté**, rozijnenbrood, veenbessen

**Hert**, kool- en knolsoorten, gepofte granen

Tartelette varkenswang, gekarameliseerd witlof, **Vacherin**

Mont d'Or\*

Assortiment **kazen**\*

**X-mas**, tonka, vanille, gestoofde appeltjes, dennentop

8 gerechten 94 euro

oesters, Korean beef, krab, coquille, kabeljauw, wildpaté, hert, dessert

10 gerechten 120 euro

oesters, Korean beef, zeebaars, krab, coquille, kabeljauw, langoustine, wildpaté, hert, dessert

wijnarrangement 50 euro

kaas ipv dessert 8 euro

kaas en dessert 12 euro

tartelette varkenswang supplement 12 euro