

Menu (door Violetta Clery)

Receptie met hapjes

1/2 Kreeft Thermidor (op de wijze van de chef)

of

Carpaccio van rundsvlees met truffelolie en
parmezaan met een rucolasalaatje

Sorbet van Champagne

Gegrilde zeewolf met courgettes en kerstomaatjes

of

Lamskroon met mosterdsaus en confituur van Champagne,
brunoise van groenten met provençalse kruiden
en gratin dauphinois

Dessertenpallet

(incl. aangepaste wijnen)

