



Menu de Noël 2025



AMUSE-BOUCHE



VOORGERECHT | STARTER



Terrine van Bawykov zalm en Charlotte aardappel | Perle Imperial kaviaar | bieslook crème
Terrine of Bawykov salmon and Charlotte potatoes | Perle Imperial caviar | chive cream



TUSSENGERECHT | ENTREMETS

Zeetong | geroosterde knolselderij | hazelnoot | Beurre noisette | Wintertruffel
Ravioli | Porcini mushrooms | roasted celeriac | hazelnut | brown butter | Wintertruffle



HOOFDGERECHT | MAIN COURSE

Gebraden hertenrugfilet | gebakken spruitjes | schorseneren | aardappelmousseline | sauce Poivrade
*Roasted venison loin | sautéed Brussels sprouts | salsify | potato mousseline |
Poivrade sauce*



DESSERT

Tiramisu à la façon Van Baerle
Tiramisu Van Baerle style



PETIT CAFÉ - COMPLET

