

Kerstdiner in een 15^{de} eeuwse omgeving voor de open haard

Voor bij het aperitief/voorgerecht:

Bourgondisch broodplankje met aioli, olijventapenade en verse tomatensalsa



Taartje van avocado, zeekraal en zalmousse met gemarineerde, geroosterde scampi op een spiegelkje van saffraanmayonaise



Medaillon van huisgerookte ossenhaas met truffeljus



Gegrilde entrecote met een klassieke rode wijnsaus met knoflook, sjalotjes en verse tijm



Kerstdessert

Prijs per couvert € 62,50

Aanvang tussen 17.30 uur en 18.00 uur