

Kerstmis in in 15<sup>de</sup> eeuwse ambiance

Op 1<sup>ste</sup> en 2<sup>de</sup> Kerstdag ontvangen wij U gaarne tussen 17.00 uur en 18.30 uur voor de aperitief aan tafel. Hierna serveren wij U het volgende diner:

Brood met verse tomatensalsa, aioli en pesto

\*\*\*

Met het mes gesneden tartaar van scampi en Noordzee krab, op een crème-spiegeltje van wasabi en een hint van vanille

\*\*\*

Boterzacht stukje buikspek met een crumble van groene kruiden en vijgensiroop

\*\*\*

Op klassieke wijze, langzaam gegaarde kalfssucade uit de oven, drie uur lang in bad met rozemarijn, thijm, knoflook, prei, ui en wortel met een zachte truffeljus

\*\*\*

Onze huisgemaakte Kerst-cheesecake met frambozenijs, vers fruit en een crumble van honing en amandel

Prijs per couvert € 64,50

**Brasserie La Pucelle**

Hofstraat 2 (Markiezenhof) 4611 TJ Bergen op Zoom t 0164 266 445 e info@lapucelle.nl w www.lapucelle.nl  
IBAN: NL93ABNA044.1335.888 K.v.K: 200285511 BTW nr: NL805.214.057B01