

Kerstmis 2022 in een 15^{de} eeuwse omgeving

Verse baguette en boerenbrood met olijventapenade, aioli en een frisse tomatensalsa

Botermalse carpaccio van ossenhaas gerookt op kersenhout, met geroosterde noten, een koekje van Parmezaan, verse rucola en een siroop van Pedro Ximenez

Combinatie van een romige soep van knolselderij en partjes gestoomde makreel afgetopt met een druppel Terra Delyssa olijfolie

Botermalse getrancheerde, 3 sterren, rumpsteak met een krokantje van Ibericoham, een jus van zwarte truffel, een taartje van groene groenten, aardappel en Parmezaan

Petit grand Kerstdessert, een ware verrassing van onze patissier, smaken van zoet, zuur, romig en fris

Reserveringstijden:

Aankomst tussen: 17.00 uur en 18.30 uur (tot 22.30 uur)

Prijs per couvert 65,00

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