

Kerstmenu

Voorgerechten

Salade kreeft

Met pata negra, groene asperges en een lardo di collonata dressing

Carpaccio 'Le Barrage'

Van dun handgesneden house-steak met Parmezaanchips, groene kruiden vinaigrette, mierikswortelcrème, uitgebakken spekjes en rucola

Huis gerookte zalm

Met 61 graden eidooier en een Waldorfsalade

✓ Pizza

Van filodeeg met tomaat, basilicum en diverse bereidingen van ui

1ste tussengerecht

Heldere runderbouillon

Met flensjes en tomaat

✓ Paddenstoelen bouillon

Met cantharellen en krokant bladerdeeg

2de tussengerecht

Optioneel+ 7,50

Coquille

met een kleine aardappelwafel, peterseliewortelcrème, hazelnoot en olijfolie-emulsie

Met live muziek

4 gangen € 49,50

5 gangen € 57,00

6 gangen € 64,50

✓ Truffel tagliatelle

met Grano Padano kaas en verse truffel

Licht gerookte ossenhaas

(beef tataki) met een ponzu dressing

Hoofdgerechten

Hertfilet

Met een compote van stoopeer en rode ui, cranberry en gebakken spruitjes

Kabeljauw

Met truffelsaus en doperwten crème

MRIJ-biefstuk

Met aardappel millefeuille, knolselderijcrème en een spekrolletje met andijvie

✓ Cottage pie

Met vegetarisch gehakt, diverse groenten en een aardappelmousseline met cheddar

Plateau Fromage

Optioneel+ 7,50

Selectie van diverse soorten lokale, binnenlandse en buitenlandse kaas geserveerd met vijgen notenbrood

Desserts

Dessert Noëlle

Chocolade dessert

Kindermenu

Voorgerechten

Ham met meloen

Dun gesneden ardenneham met galia meloen

Carpaccio

Van dun handgesneden house-steak met Parmezaanchips, groene kruiden vinaigrette, mierikswortelcrème, uitgebakken spekjes en rucola

Hoofdgerechten

Krokante kippendij filet

met friet, groenten en appelmoes

Krokante kabeljauw

met friet, groenten en appelmoes

Pasta bolognaise

Volgens klassiek Italiaans recept

Dessert

Kinder ijsje

Bolletje ijs feestelijk versierd