



Kerstbox Le Barrage

Wat leuk dat u voor onze Kerstbox heeft gekozen.

Wij hopen dat u geniet van dit drie gangen menu en wij op deze manier een stukje van Le Barrage bij u thuis kunnen brengen.

Op de achterkant staat de bereidingswijze. Verwarm de oven goed voor en begin met het brood af te bakken.

Wij wensen u veel plezier met de bereiding en natuurlijk...

**Fijne Kerstdagen en een gezond en smaakvol 2023
namens Team Le Barrage**



Verwarm de oven voor op 220 graden voor het brood.
Zet de oven daarna terug naar 190 graden voor het hoofdgerecht.

Amuse

1 Tuna tataki

Lollies van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabi mayonaise.

- Zet de stokjes in het houten blokje met het Le Barrage logo

Voorgerechten (OM SAMEN TE DELEN)

R Rustiek landbrood

Geserveerd met olijfolie en roomboter

- Het brood 15 min op 220 graden in de oven
- Serveer met de bijbehorende bakjes **R**

2 Sliced beef met truffel

Dungesneden ossenhaas met truffel vinaigrette

- Verdeel de truffelvinaigrette **2** over de ossenhaas

3 Tartaar van coquille

Met appel, hazelnoot en bloemkool

- Verdeel bakje **3** in de schelp

4 Gravad Lax

Dungesneden zalm met mosterd en dille

5 Wildstoof

Met preiselbeerencompote **5** en crostini's **5** om te dippen



Tussengerecht

6 Ossenstaart bouillon

Met fijngesneden groenten

- Giet de bakjes in een pan en breng het tegen het kookpunt aan

Hoofdgerecht

7 Runderhaas (OM SAMEN TE DELEN)

Met rode kool, aardappel millefeuille, stoofperen en specerijen jus.

- De runderhaas in een open bakje 15 min op 190 graden in de oven
- Plaats na 7 min de rode kool, aardappel millefeuille en stoofperen **7** in de oven voor de laatste 8 min in een gesloten bakje
- Verwarm het zakje jus **7** 10 min in kokend water met het vuur uit.

Dessert

8 Guilty pleasure (OM SAMEN TE DELEN)

Guilty Pleasure, cheesecake met passievrucht, mango en rood fruit

