

3 Course Dinner

Starter

Butternut Velvety Soup

coconut milk | bread cookie

lait de coco | tuile de pain

kokosmelk | brood koekje

or

Beef Tartare

jacked langoustine with lemon and basil | soy and beetroot

langoustine en feuilletés au citron et basilic | soja et betterave

langoustine in duizendblad met citroen en basilicum | soja en rode biet

Main course

Sea Bass Steak with Lemongrass

dashi broth | conserved butternut

bouillon au dashi | butternut confit

dashi bouillon | gekonfijte butternut

or

Stuffed Poultry

dried fruit | parsnip mash | poultry jus and cherry

fruits sec | purée de panais | jus de volaille et cerise

gedroogd fruit | puree van pastinaak | gevogete jus en kers

Dessert

Pavlova with Exotic Fruits

Pavlova aux fruits exotiques

Pavlova met exotische vruchten

or

Chocolate and Peanut Tartlet

tartelette au chocolat et cacahuète | glace vanille

gebakje van chocolade en pinda's | vanille-ijs

*Please let us know if you have any allergies or special request