

Christmas Menu – 24 December

75 € pp excl wines

Champagne La Reserve Palmer & Co & 3 Appetizers

**Crème Brûlée of Duck Foie Gras · Tonka Bean · Vintage Port Jelly · Red Berries ·
Warm Raisin and Walnut Brioche**

Crème brûlée de foie gras de canard · Fève de tonka · Gelée de Porto Vintage aux fruits
rouges · Brioche tiède aux raisins et aux noix

Crème brûlée van eendenlever · Tonkaboon · Gelei van Vintage Port met rood fruit · Warme
brioche met rozijnen en walnoten

**Ravioli with Runny Egg Yolk and Black Truffle · Clarified Chicken Consommé · Black
Truffle · 24-Month Aged Parmesan Emulsion**

Ravioles au jaune d'œuf coulant et à la truffe noire · Consommé de volaille clarifié parfumé à
la truffe noire · Émulsion de parmesan affiné 24 mois

Ravioli met lopende eidooier en zwarte truffel · Heldere kippenconsommé met zwarte truffel
· Emulsie van 24 maanden gerijpte Parmezaanse kaas

**Free-Range Turkey Supreme · Christmas Spices · Chestnut and Foie Gras Stuffing ·
Rich Gravy · Black Truffle Potato Mille-Feuille · Roasted Heritage Winter Vegetables**

Suprême de dinde fermière · Épices de Noël · Farce fine aux marrons et au foie gras · Jus
corsé · Mille-feuille de pommes de terre à la truffe noire · Légumes anciens d'hiver rôtis

Suprême van scharrelkalkoen · Kerstkruiden · Fijne vulling van kastanjes en foie gras ·
Krachtige jus · Aardappelmille-feuille met zwarte truffel · Geroosterde vergeten
wintergroenten

**Contemporary Grand Cru Chocolate Yule Log · Melting Praline Centre · Madagascar
Vanilla Ice Cream · Salted Butter Caramel**

Bûche contemporaine au chocolat Grand Cru · Cœur praliné fondant · Glace à la vanille de
Madagascar · Caramel au beurre salé

Hedendaagse Grand Cru chocolade-bûche · Zachte pralinévulling · Vanille-ijs uit
Madagaskar · Gezouten boterkaramel

Coffee or Tea

