XMAS MENU

l'histoire de Noël d'EAUX

* * * * *

Amuse bouche

Oesters | yuzu-gember-peper dressing | komkommer

*

Foie gras | vin jaune & piment d'Espelette | gefermenteerde wortel-mandarijnpuree | brioche | bottarga

**

Ceviche van zeebaars | leche de tigre | frambozenpickles | krokante maïs | haringkuit kaviaar

***

Tartare de bœuf | paddenstoelen-XO | koolrabi | lavasemulsie | eidooier.bottarga | hazelnoot

****

Parelgortrisotto | Hokkaido-emulsie | Salers | champignons poêlés

*****

Zeeduivel | saffraanvenkel | sauce bouillabaisse | prei-olie | frisse venkelsalade

******

Parelhoen | jus van foie gras & zwarte sjalot | geroosterde broccolini & spitskool | knoflook-misoboter | aardappelmousseline

Pre-dessert

Mandarijn | Cointreau | tijmgranité

Dessert

Kweepeer gepocheerd in rode wijn | zadencrumble | vijgenbladijs | gel de vin chaud | chocoladesaus