

Kerst bij café de Paris!

KERSTDINER

VRIJDAG 26 DECEMBER INLOOP VANAF 17.30U

CHAMPAGNE (SUPPLEMENT €13,75)

AMUSE soep

VOOR

Steak tartaar met truffelmayonaise, zwarte knoflook, ingelegde biet en mosterdzaad
of
Hollandse garnalencocktail met grapefruit, witlof, avocado,
toast van zuurdesem en kreeftenmayonaise
of
Marbrè van
aubergine ,courgette ,paprika ,roomkaas,
appelazijn en cayenne pepers op frisee salade met
tomatenolie

TUSSEN

Coquilles St. Jacques op een puree van witte bonen, ansjovis en
gerookte chilipeper met een saus van Noilly Prat
of
Gegrilde Wagyu met kimchi en Yakniku saus
of
Groentenquiche van geitenkaas, spinazie, walnoten en bijenhoning
met een saus van tomaten en basilicum met een
aardappelgratin

HOOFD

Beef Wellington van ossenhaas op groene asperges en
pastinaakcrème met portsaus
of
Tonijn tataki met wakame loempia ,relish van mango, peper ,koriander en gember met een teriyaki saus en wasabi mousse
of
Bospaddenstoelen bourguignon met bleekselderij , wortels , knoflook en rode wijn met een truffel puree met zoete aardappel chips geserveerd met een frisse salade en rode love appel

NACERECHT

Tarte Tartin met bolletje vanille-ijs
of
Scroppino van citroensorbetijs, vodka, prosecco en munt
of
Frans kaasplankje *supplement LBV port 4,95*