



NIEUW JAAR BIJ THE IRIS

€160 per persoon

Champignonvelouté | Kastanje | Hazelnoot-Currycrumble

Romige Krab | Preiolie | Sardijns Houtskoolbrood

Gemarineerde Sint-Jakobsschelpen | Knolselderij Mousseline | Truffel en

Zwarte Olijvensalsa | Fijne Frisée

Geraspte Foie Gras | Verloren Brioche | Gerookte Paling | Vijg

Kreeftenravioli | Bisque | Dragon | Groene Appel

Hertenfilet | Butternut | Babywitlof | Belgische Aardappel

Mille-Feuille | Cantharellen | Vadouvan Peppersaus

Chocolade-en Kokosmousse | Ananas-en Mangotartaar |

Venkelchips

VEGETARISCHE OPTIE

Champignon Espuma | Kastanje | Hazelnoot-Currycrumble

Zeewier Wafel | Labneh

Biologische Rode Bietencollectie | Belgische Burrata |

Groene Appel

Pompoen Velouté | Cantharellen | Koffie

Gerookte Aardpeer Ravioli | Plantaardige Dashi

Knolselderij in Zoutkorst | Zoete Aardappel-en Knoflookmousse | Tartufatta

Chocolade-en Kokosmousse | Ananas-en Mangotartaar | Venkelchips

€135 - Moët & Chandon Champagnes Geselecteerd door onze Sommelier.
Een Glas per Service | Plat en Bruisend Water

Of

Wijn « à la carte »