



KERSTMIS EEN THE IRIS

€ 105 per persoon

Rundertartaar | Kaviaar

Belgische Burrata | Citroenolie | Oesterblad

Gamba Carpaccio | Sorbet van Rode Biet & Balsamicoazijn |

Venkel | Mandarijn

63° Ei | Parmezaan | Truffel | Waterkers | Brioche

Fazantfilet | Savooikool | Butternut Gnocchi | Uienjus

Witte Chocolade | Ananas | Gember | Pistachebiscuit

VEGETARISCHE OPTIE

Tartaar van Rode Biet | Groene Appel | Hazelnoot |
Belgische Burrata | Citroenolie | Oesterblad

Knolselderij Carpaccio | Rucolasorbet met Fleur de Sel | Limoen |
Mandarijnsalsa

63° Ei | Parmezaan | Truffel | Waterkers

Butternut Gnocchi | Spinazie | Geitenkaas

Witte Chocolade | Ananas | Gember | Pistachebiscuit

€45 - Wijnen geselecteerd door onze Sommelier.
Een glas per service | Plat en bruisend water

Of

Wijn « à la carte »