GRAND CAFÉ
DE
GRAANBEURS
ANNO 2012

KERST
2025
KERSTMENU

Charcuterie om de te delen

Steak tartaar op klassieke wijze
of
Tartaar van gerookte zalm
of
Tartaar van rode biet met een mousse van brie

Gebakken ganzenlever op brioche, stroop, appel
of
Gekarameliseerde geitenkaas op brioche, truffelhoning, appel
of
Bisque van Zeeuwse strandcrab en garnaal, brioche, rouille

Sorbet met Crémant d'Alsace (of alcoholvrij)

Tournedos van ossenhaas met truffeljus, winters garnituur
of
Canard á l'orange:
gebakken eendenborst met sinaasappelsaus, winters garnituur
of
Gegrilde zalm, saus van witte wijn en grijze garnalen, groenten
of
Wellington 'paddenstoel' van bladerdeeg, champignons, rucola

Tarte tatin van appel, gezouten karamel, crème fraîche
of
Plateau de fromage, appelstroop, notenbrood
of
Neige de Noël: kerst ijsdessert