

Christmas at Beau



KERSTDINER €62,50 p.p.

Amuse + Voorgerecht + Hoofdgerecht + Dessert

AMUSE

Gougère au Comté (v)

Frans kaassoesje met Comté



ENTRÉE

Keuze uit:

Bisque de homard

Huisgemaakte kreeftensoep,
cognac, kreeft
en lobbige slagroom

Steak tartare préparé

Steak tartare met
getoast brioche, eidooiercrème
en dijonmayonaise

Burrata à la truffe (v)

Burrata, lauwarme bosbessen,
pistache, basilicum en
truffeldressing



HOOFDGERECHT

Keuze uit:

Joue de veau

Kalfswang, pommes fondantes,
wintergroenten en jus

Bar au beurre blanc

Zeebaars, pommes fondantes,
wintergroenten,
en klassieke beurre blanc

Ravioli aux champignons (v)

Open ravioli met paddenstoelen,
spinazie, Parmezaan, hazelnoten,
salieboter en cèpes-saus



DESSERT

Moelleux au chocolat (v)

Warm chocoladegebak met een
zachte kern

LES EXTRAS

Oesters Fine de Claire n°4

Met mignonette saus
3 of 6 stuks | 9 - 18

Briochebrood met knoflook-chiliboter (v)

8,⁵

Pata Negra - 50 gram

17

Oesters gemarineerd n°4

Met passievrucht en gember
3 of 6 stuks | 15 - 29,⁵

Friet met mayonaise (v)

5,⁵
Liever zoete
aardappelfriet? (v) +2,-

Salade verte (v)

5,⁵
Groene salade met
croutons en vinaigrette