



# *De Basiliëk*

KERSTMENU

## *Voorgerecht*

Steak tartaar van lokaal rund met een dooier van kwartelei, vinaigrette van truffel en Imperial kaviaar

## *Tussengerecht*

Zacht gegaarde beekridder, gecombineerd met courgette en een saus van gerookte kokosmelk en groene kruiden

## *Tussengerecht*

Ravioli gevuld met rivierkreeft, bloemkool en saffraan met een mousseline van pastinaak en een Hollandaise saus van gerookte boter

## *Tussengerecht*

Zacht gegaarde varkenskoontjes, geserveerd met een crème van rode kool, saus van eekhoorntjesbrood en een crumble van geroosterde noten met Garam masala

## *Hoofdgerecht*

Gegrilde ossenhaas, gecombineerd met duxelle van paddenstoelen en een saus van truffel

## *Dessert*

Kerstdessert de Basiliëk

