

Grand Dessert

Trio van chocolade:

Mousse van witte chocolade
Brownie met hazelnoot
Taartje van melkchocolade
Gezouten karamelijs

Of

Koffie met friandise

Menu naar keuze zelf samen te stellen

4 gangen € 37,50

3 gangen € 35.50

2 gangen € 27.50

Wijnarrangementen

4 gangen € 25.50

3 gangen € 22.50

“Na ons de zondvloed” is een historische uitspraak die onlosmakelijk is verbonden met het hof van de Franse koning Louis XV (1710-1774). Het is de letterlijke vertaling van ‘Après nous, la deluge’. Vrij vertaald: geniet van het moment, laat de boel de boel, morgen zien we verder. Een Bourgondische levensopvatting die nu niet direct aan Groningen wordt toegedicht. Wie binnen is geweest bij Louis XV, weet wel beter.



Louis XV
na ons de zondvloed

Kerstmenu 2017

Amuse

*

Proeverij de Paris

Dungesneden licht aangebraden kalfsmuis met een mayonaise van truffel, gerookte pesto en Reypenaer

Bitterbal van Jambon crue met gedroogde ham en pepermayonaise

Steak tartaar met augurk, krokante kappertjes en mayonaise van bieslook

Gerookte eendenborst met een stroop van Aceto balsamico D.O.P.

Proeverij de Versailles (vegetarisch)

Crème brûlée van Époisses de Bourgogne met komkommer en Golden delicious

Krokante oesterzwammen met rucola mayonaise

Quiche van tomaat en verse buffelmozzarella geserveerd met pesto

Kroketje van geitenkaas met een salsa van mango en koriander

Proeverij de Marseille

Rillettes van zeebaars en coquilles met avocado en zoetzure radijs

Kroketje van Hollandse garnalen met Romaanse salade en Ceasar dressing

Rillettes van zalm en gerookte forel met basilicummayonaise

Krokante Gamba in panko geserveerd met wasabi mayonaise

Soepen

Klassieke Groninger mosterdsoep met Jamon Iberico (vegetarisch optioneel)

of

Romige Courgettesoep met huis gerookte zalm (vegetarisch optioneel)

Tussengerechten

'Snert 2017' Deconstructed erwtensoep met buikspek, gerookte prei, Amsterdamse uitjes op zoetzuur en een crumble van roggebrood (vegetarisch optioneel)

Of

Gebakken paddenstoelen met groene kruiden en knoflook op een bedje van verse tagliatelle

Of

Schorseneren overgoten met gerookte hollandaise en krokant 'bevoren' eidooier (vegetarisch)

Of

Herstensukade in eigen jus met pure chocolade, geroosterde spruiten, gel van golden delicious, crème van knolselderij en kastanje, crumble van kastanje en een krokantje van schorseneren (vegetarisch optioneel)

Of

Gebraden kalkoen met knoflook en rozemarijn, polenta, geroosterde paprika en tomaat

Spoorn van passievrucht met Cava Mas Mascort

Hoofdgerechten

Gebakken kabeljauw en gamba's met een stampotje van rucola en een kreeftensaus

Of

Op de huid gebakken zalmfilet in een beurre blanc van citroenverbena en saffraan

Of

Noord Amerikaanse Grainfed runder-entrecote en gestoofde rundersukade met schorseneren en een compôte van rode ui en tijm

Of

Spies van gegrilde Ossenhaas

Met roergebakken groenten en een krachtige rode wijn saus

Of

Duo van eend

Op de huidgebakken en gerookte eendenborst, bitterbal van eenden rilette en stroop van laurier en port

Of

Vegetarische 'beef wellington' van stilton kaas, bieten en walnoot