

Kerstmenu L'Apéri Vino Osteria 2022 (verkrijgbaar op Kerstavond en Kerstdag vanaf 17u)

Hapjes

Carpaccio van Sint Jacobs vruchten, een emulsie van citrus en geraspte bottarga
Gebakje van bospaddestoelen en prei, zwarte truffel uit Perigord en een crème van Parmigiano
Huisgemaakte porchetta op rozemarijn focaccia

Voorgerecht

Stoofpotje van baby octopus, kappertjes, zachte look, zwarte olijven en croutons van tijm

Of

Carpaccio van Wagyu rund, gefrituurde artisjok, Parmigiano, selder en walnoten

Tussengerecht

Ravioli gevuld met langoustine en zeeduivel, safraansausje en gebakken courgette

Of

Kleine gnocchi met Italiaanse venkelworst en gebakken porcini

Hoofdgerecht

Hertenhaasje op lage temperatuur gegaard, cox appeltjes, jus van wilde bessen en puree van selder.

Of

Tarbot filet, champagne sabayon, gebakken baby artisjok en puree van aardpeer

Dessert

Semifreddo van hazelnoot-nougat, crumble van amaretto en gekarameliseerde amandelnoten

Prijs : € 75 pp

De keuze voor het voor-, tussen- en hoofdgerecht moet bij de reservatie doorgegeven worden.

Kinder Kerstmenu 2022

Voorgerecht

Huisgemaakte gehaktballetjes in tomatensaus en basilicum

Of

Gefrituurde calamari en scampi met tartaarsaus

Hoofdgerecht

Tagliata van filet pur, spinazie en verse frieten

Of

Tarbot filet met spinazie, tijm-botersausje en aardappel puree

Dessert

Dame blanche

Prijs: € 34 pp