



Champagne Michel Furdyna Brut «Carte Blanche »
Vergezelt van een engeltje van St.Jakobsnoten in Mikasa



In handdoek bereide ganzenlever mi-cuit, een kruidig
sla-timbaaltje met
geroosterde dennepitten en brioche omringt met het konfijt van
rijpe mango en rode bessen.



Het huwelijk van kreeft, tomaat en Basiliek
Gegrild in de Jospier



Een versgedraaide sorbet van gerijpte citroenen, yoghurt en
citroenkruiden.



Een op truffels verliefde Franse duif uit Bresse in de Molteni gebakken
gecombineerd met een tortilla van rode ui en buikspek
bijgestaan van z'n reductie geparfumeerd met rozemarijn en
een fijne kleurrijke cocotten-tooi.



Het naar datum geïnspireerd Valentino symfonie als nagerecht.



Spinola's koffietafel met versgebakken koekjes

