

# Spinoza

Aperitief 2018 met Champagne.  
Vergezeld van ganzenleverspiesje met mango, rode biet en St. Jakobsvrucht.



Lijngeviste zalm licht gerookt met Padoukhout in de oklahoma van de Chef,  
in tartare samengebracht met bieslook, dille, Anjou-sjalot en extra vierge olijfolie  
crème aigre met sevruga kaviaar & frivolité van eigen gerookte rivierpaling.  
**Domaine Du Tariquet - Sauvignon Blanc - Gascogne 2017**



Een bisque-cappuccino van langoustines geparfumeerd met venkel, dille en saffraan-bloemetjes.



Symfonie tarbot op lage temperatuur, gefarceerd met een verskruidige farce van kreeft op Belgisch  
gecarameliseerd grondwitloof en mergpompoe, oesterinfusie met basiliek en citroengras.  
**Chateau Beauregard Ducasse 2016**  
**Graves - Bordeaux Albertine Peyre**



Vers gedraaide citroensorbet met yoghurt en citroenmelisse als verfrissing.



Gemarineerde hertenmedaillon uit Schotland gebakken in de Molteni met wilde thijm uit Portugal,  
Charlotte-puree van 4 seldersoorten samen, muntige rode peer met appel in timbaal, aardpeer,  
kweeper, Italiaanse truffel  
en een saus uit het diepste van winter  
**Ravasqueira Réserve Da Familia 2015 - Alentejano - Portugal**  
**Touriga Nacional & Syrah**



Dessert van de Oude klassieke bosgeest. (Saint-Sylvestre)



““ Gelukkig Nieuwjaar 2019 ””.  
Met een glas Champagne “Michel Furdyna” à Celles sur Ource  
Carte Blanche Brut - Médaille d'Or



De koffietafel met versgemaakte koekjes en feestgarnituur.