

Spinota

Aperitief 2019 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 2018



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 mergpompoen, oesterinfusie met basiliek en citroengras.
Chateau Beauregard Ducasse 2017
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 2016- Alentejano - Portugal
Touriga Nacional & Syrah



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



““ Gelukkig Nieuwjaar 2020””
Met een glas Champagne “Michel Furdyna” à Celles sur Ource
Carte Blanche Brut - Médaille d'Or



De koffietafel met versgemaakte koekjes en feestgarnituur.