

Spinota

Aperitief 2022 met Champagne.
Vergezeld van ganzenleverspiesje met mango, rode biet en St. Jakobsvrucht.



Lijngeviste zalm licht gerookt met Padoukhout in de oklahoma van de Chef, samengebracht met een verse zalm tartare, bieslook, Anjou-sjalot en extra vierge olijfolie crème aigre met sevruga kaviaar & frivolité van eigen gerookte rivierpaling.



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



Symfonie van tarbot op lage temperatuur, gefarceerd met een verskruidige farce van kreeft op Belgisch gecarameliseerd grondwitloof en mergpompoen, oesterinfusie met basiliek en citroengras.



Vers gedraaide citroensorbet met yoghurt en citroenmelisse als verfrissing.



Gemarineerde hertenmedaillon uit Schotland gebakken in de Molteni en “Josper” met wilde thijm uit Portugal, Charlotte-puree van 4 seldersoorten samen, muntige rode peer met appel in timbaal, kweeper, saus geparfumeerd met rozemarijn en truffel.



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



““ Gelukkig Nieuwjaar 2023””
Met een glas Champagne



De koffietafel met versgemaakte koekjes en feestgarnituur.