



KERSTMENU

BISTRO JAN



Koud voorgerecht

Huisgemaakte terrine van geroosterde pompoen en romige geitenkaas
compote van vijgen en port | geglaceerde walnoten en waterkersolie

Gevulde avocado met rivierkreeft en tartaar van zeebaars
een krokant element | schuim van Granny Smith

Rijke paté van eendenlever en gekonfijte eendenbout
klassieke cranberrycompote | een luchtige amandelcrumble



Soep

Fluweelzachte crèmesoep van tamme kastanjes
verrijkt met truffel en een verfijnde pompoenpitolie



Warm voorgerecht

Klassieke tarte tatin van gekarameliseerde zilverui
Tête de Moine | vers geschaafde truffel

Gebakken coquille en gamba
romige saffraanrisotto | Parmezaan | luchtige tomatenschuim

Malse duivenborst
romige zuurkool | krokante pancetta | laurierjus



Hoofdgerecht

Geroosterde portobello gevuld met spinazie en gorgonzola
pijnboompitten | aardappelgratin | warme port-cranberrysaus

Dagverse kabeljauwfilet met een krachtige Hollandaisesaus van schaaldieren
klassieke pommes Anna | geglaceerde wortel | citrus

Exquise hertenrugfilet met krokant gebakken runderstoof
ambachtelijke bloedworst | winterse groenten | een rijke saus van cèpes



Kaas

Luchtige en warme soufflé van gerijpte Comté
amarenakersen | delicate balsamicoreductie



Nagerecht

Cheesecake van speculaas
geroosterde vijg met honing en tijm | stoofpeer | zachte pannacotta van
witte chocolade met wilde bosbessen