GARE
POMPIDOU

LUNCH
MENU DE NOËL

PAIN & BEURRE SALÉ
stokbrood | gezouten boter

AMUSE VAN POTAGE FORESTIER
romige bospaddenstoelen soep | truffelolie

THON CRU AUX BETTERAVES
geschroeide tonijn | rode biet | radijs | roodlof

ROULEAU DE FAISAN À LA SAUCE FINE-CHAMPAGNE
fazantenborstfilet | spek | groene linzen du puy | cognacsaus

RÔTI DE CERF CLASSIQUE
hertenbiefstuk | jus bordelaise | blini van zoete aardappel | gepofte knolselderij

POIRE BELLE HÉLÈNE
gepocheerde peer | frangipane | warme chocolade | vanille-ijs

67,50 p.p

Bijpassend wijnarrangement
30,- p.p



Voor al onze gerechten hebben wij uiteraard een vegetarische optie
Heeft u allegerieën? Laat het ons weten.

GARE
POMPIDOU

DINER
MENU DE NOËL

PAIN & BEURRE SALÉ
stokbrood | gezouten boter

AMUSE VAN POTAGE FORESTIER
romige bospaddenstoelen soep | truffelolie

THON CRU AUX BETTERAVES
geschroeide tonijn | rode biet | radijs | roodlof

CABILLAUD À LA GRENABLOISE
kabeljauw | beurre noisette | kappertjes | citroen

ROULEAU DE FAISAN À LA SAUCE FINE-CHAMPAGNE
fazantenborstfilet | spek | groene linzen du puy | cognacsaus

RÔTI DE CERF CLASSIQUE
hertenbiefstuk | jus bordelaise | blini van zoete aardappel | gepofte knolselderij

POIRE BELLE HÉLÈNE
gepocheerde peer | frangipane | warme chocolade | vanille-ijs

87,50 p.p

Bijpassend wijnarrangement
37,50 p.p



Voor al onze gerechten hebben wij uiteraard een vegetarische optie
Heeft u allegerieën? Laat het ons weten.