



MENU

December 2025



WIJNEN

Clos Foreses, Cava reserva brut

Piano Maltese, Tenuta rapitalà

Cheverny, domaine sauger

Haut Grelot, côteaux de Méthez

Calem Porto

Koffie

GERECHTEN

AMUSE

Oesters op 2 manieren

VOORGERECHT

Krab salade, yuzu kletskep en schuim

TUSSENGERECHT

Gerookte eendenborst met gekarameliseerde
appel, witlofpesto en gefrituurde prei

CHAMPAGNE SPOOM

Met citroensorbet

HOOFDGERECHT

Hert met amandel-espresso crunch,
waterkersolie en doperwtenpuree

PRÉ-DESSERT

Kaasplankje

NAGERECHT

Hazelnoot-koffie St-Honoré
Geserveerd met een kopje koffie

AMUSE: Oesters op 2 manieren.

24 oesters 2pp.

20 ml Mirin
75 ml sojasaus
2 g katsuobushi
8 ml citroensap
stukje zeewier van 2x2
100 g rettich (daikon)
1 snack komkommer

bloem
1 losgeklopt ei
panko

2 tl geraspte gember
1 bosui
4 el sojasaus

tuinkers

Bereiding oesters

Haal de oesters uit de schelp en verdeel ze over 2 schalen in een halve schelp.

Bereiding citroen-ponzusaus

Breng de Mirin 10 seconden aan de kook in een klein pannetje, zodat de alcohol verdampt. Laat afkoelen.

Meng de sojasaus met het citroensap, de Mirin, de katsuobushi en het zeewier.

Vacumeer de saus.

Rasp de rettich en knijp ze uit.

Snij de snack komkommer in heel kleine stukjes voor de garnering.

Zeef de vacuüm getrokken saus en meng deze op het laatste moment met de rettich.

Bereiding gefrituurde oesters

Haal de oesters uit de schelp en dep ze droog op keukenpapier.

Wentel ze achtereen volgens door de bloem, het ei en de panko.

Verhit de frituur op 170 °C en frituur de oesters.

Laat uitlekken op keuken papier.

Bereiding Yakisoba saus

Snij het groen van de bosui heel fijn en meng het met de geraspte gember en soja saus.

Uitserveren

Dep de oesterschelpen goed droog en leg op iedere schelp een gefrituurde oester. Verdeel de yakisoba saus over de gefrituurde oester en garneer met tuinkers, lepel wat citroen ponzu saus over de andere oester en leg ze samen op een bordje.

Als er zeewier bij de oesters zat kan je dit eventueel gebruiken als garnering.



VOORGERECHT: Krab salade, yuzu klets kop en schuim.

13 ml grapefruit sap
0.25 el yuzu sap
50 g suiker
50 g bruine suiker
40 g gesmolten boter
60 g bloem

1 emmertje krabvlees
1 eidooier
1 el mosterd
1 el azijn
100 ml olie
2 limoenen
3 el mayonaise
3 el crème fraîche
2 granny smith appel
peper en zout
olijfolie

1 dl yuzu sap
1 dl vis fumet
0.3 g pro espuma
1 el honing
zout en peper

cress

Bereiding klets kop

Meng alle ingrediënten samen in een staande mixer m.b.v. vlinder.

Laat het beslag ± 1 uur in de koelkast opstijven.

Maak 12 dotjes op een siliconen matje en smeer het beslag m.b.v. een paletmes uit in de lengte.

Bak het geheel af in ± 5 minuten in de oven op 170 °C.

Rol het koekje vanuit de oven meteen op rond een buisje en laat afkoelen.

Let op dat het buisje iets groter is dan het pvc buisje van de krabsalade.

Bereiding krab salade

Maak mayonaise van een eidooier, mosterd, zout, peper, azijn en olie en gebruik hier 3 eetlepels van (evt. meer naar smaak).

Meng in een kom de crème fraîche, de mayonaise, rasp en het sap van de limoenen.

Voeg peper, zout en een scheutje olijfolie toe naar smaak.

Spatel het uitgelekte krabvlees erdoor.

Schil en snijd de geschildde granny smith appels in fijne brunoise en voeg dit bij het mengsel.

Bereiding yuzu schuim

Mix alle ingrediënten met een staafmixer en doe alles in de kidde en zet er 2 patronen op.

Uitserveren

Doe de krab salade in een pvc buisje en vul het tot iets meer dan de helft. Druk voorzichtig aan met een stampertje. Verwijder het buisje onder voortdurend en voorzichtig aandrukken met het stampertje. Schuif daarna langzaam de opgerolde klets kop er overheen. Spuit tot aan de bovenkant vol met schuim van yuzu en steek wat cress in het schuim en serveer meteen.

CHAMPAGNE SPOOM



4 citroenen
300 ml water
185 g suiker

Cava clos flores
eiwit

Bereiding citroensorbet

Snijd van 2 citroenen de schil eraf zonder het wit, en doe deze in een steelpannetje met het water en de suiker.

Verwarm tot de suiker helemaal tot de suiker is opgelost.

Laat de siroop afkoelen en haal de citroenschillen eruit.

Pers de citroenen uit en voeg het sap toe aan de siroop en mix goed door.

Maak er in de ijsmachine een sorbet van.

Uitserveren

Dompel de bovenkant van de flute in opgeklopt eiwit en daarna in suiker zodat je een feestelijke rand krijgt.

Plaats twee bolletje sorbetijs in een flûte en zet ze onderin de vriezer tot gebruik. Schenk er bij uitserveren koude cava op.

TUSSENGERECHT: Gerookte eendenborst met gekarameliseerde appel, witlofpesto en gefrituurde prei.

4 eendenborsten
1 el rookmot

Bereiding gerookte eendenborst

Verwijder de vliezen van de eendenborstfilet. Snijd de vetlaag aan de zijkanten netjes recht af en snijd deze aan de bovenkant kruislings in zonder in het vlees te snijden. Bestrooi de eendenborsten royaal met zout en laat 30 minuten intrekken.

Verwarm de oven voor op 180°C. Spoel ondertussen de eendenborst goed af en dep droog. Leg een vel aluminiumfolie op de bodem van het rookoventje en strooi er de rookmot op. Zet het rekje in het oventje en leg hier de eendenborsten op. Schuif de deksel op een klein stukje na dicht en verwarm het rookoventje op laag vuur ongeveer 10 minuten. Verwarm de olijfolie in een ovenvaste koekenpan. Haal de eendenborsten uit de rookoven en bak ze op de velkant krokant. Keer de filet om en bak 1 minuut langer zodat ook deze kant goudbruin is. Zet de pan in de oven, of leg de eendenborst in een ovenschaal en steek de kernthermometer tot in de kern van de eendenborst. Stel de kerntemperatuur in op 52°C.

Haal de eendenborst uit de oven en laat afkoelen. Bewaar afgedekt in de koelkast tot serveren.

75 g pijnboompitten
5 stronkjes witlof
40 g basilicum
2 teentje knoflook
75-100 ml olijfolie
75 g parmezaanse kaas

Bereiding witlof pesto

Verwarm een koekenpan zonder vetstof en rooster de pijnboompitten goudbruin.

Snijd de onderste stukjes van de witlof en snijd de stronkjes in grove stukken. Pluk de blaadjes van de basilicum. Pel de knoflook en snijd de teentjes in grove stukken.

Doe de witlof, basilicum en pijnboompitten in een blender en maal het tot een grove pesto; schenk er tijdens het malen zoveel van de olijfolie bij zodat een mooie stevige pesto ontstaat.

Voeg peper en zout toe naar smaak en bewaar in een spuitzak in de koelkast tot gebruik.

4 Granny smith appels
suiker

Bereiding gekarameliseerde appel

Schil de appels en steek het klokhuis eruit. Snijd 4 mooie plakken van circa 1 cm dik uit het middelste gedeelte van de appel. Verwarm een koekenpan met dikke bodem zonder vetstof. Strooi de suiker op een bord en wentel de appelplakken aan beide kanten door de suiker. Klop de overtollige suiker eraf. Bak de appelplakken circa 30 seconde per kant tot de suiker gekarameliseerd is. Laat ze afkoelen.

1/2 prei

Bereiding gefrituurde prei

Snijd de wortels en het groene gedeelte van de prei. Snijd het witte gedeelte in de lengte in lange dunne reepjes en snij deze door de helft.

veldsla

Uitserveren

Laat de eendenborstfilet, witlofpesto en appel op temperatuur komen.

Verwarm ondertussen de frituur op 140°C en bak de prei in 2 keer knapperig en goudbruin.

Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout naar smaak.

Snijd de eendenborstfilet in de lengte in 60 dunne plakjes op de snijmachine stand 10 en rol ze op; 5 rolletjes pp. Leg de plakken appel op een hittebestendige ondergrond en verwarm ze kort aan beide kanten met een brûlée brander. Leg op elk bord een plak gekarameliseerde appel en 5 eendenborstfilet rolletjes. Spuit op ieder bord wat toefjes witlof pesto Leg er wat gefrituurde prei op en garneer met blaadjes veldsla

HOOFDGERECHT: Hert met amandel-espresso crunch, koffiesaus, waterkersolie en kweeperen chutney

40 g waterkers
40 ml olijfolie
1 sinaasappel

90 g geschaafde
amandelen
6 tl gemalen koffie

25 g gemalen koffie
400 ml room

500 g kweeperen
1 sjalot
50 ml azijn
50 ml water
2-3 el suiker
1 kaneelstokje
3 kruidnagels
2 kardemompeulen
2 plakjes verse gember

Bereiding waterkersolie

Verwijder de grove stelen van de waterkers en pureer met een staafmixer de rest van de waterkers met de olie tot een gladde kruidenolie. Breng op smaak met zout. Rasp 2 tl van de sinaasappelschil en roer door de waterkersolie.

Bereiding amandelen-koffie

Rooster de amandelen in een droge koekenpan goudbruin en krokant. Laat afkoelen en verkruimel het met je vingers. Roer in een kommetje de amandelen en gemalen koffie door elkaar en breng op smaak met peper. Bewaar afgesloten tot gebruik

Bereiding koffiesaus

Verwarm de koffie en 250 ml room op een laag vuur en laat fuseren en wat inkoken. Laat staan tot gebruik en dan zeef je alles door een fijne zeef. De rest van de room gebruik je bij het afwerken van de saus later.

Bereiding kweeperen chutney

Schil de kweeperen en verwijder het klokhuis. Snijd de kweeperen in blokjes

Pel en snipper de sjalot en fruit aan. Voeg de kweeperen, azijn en het water toe. Voeg 2 el suiker of honing en alle specerijen en de verse gember toe en laat zachtjes gaar stoven. Proef chutney en voeg naar smaak evt. extra suiker toe. De chutney is klaar als de blokjes kweepeer zacht geworden zijn. Vis de kardemom, kruidnagel, kaneel en gember uit de chutney.

375 g kruimige
aardappelen
675 g doperwten
5 sjalotten
100 ml melk
5 el boter
8 el kervel grof
gesneden
olijf olie

9 hertenbiefstukjes a
100 g
boter
waterkers

Bereiding doperwtenpuree

Snijd de aardappelen in dunne plakjes en doe ze samen met de doperwten en fijn gesneden sjalotten in een pan. Zet op in ruim water en zout. Breng het water aan de kook, draai het vuur laag en kook gaar in ± 15 minuten. Giet kookvocht af, bewaar 12 eetlepels doperwten voor de garnering schep de rest in de keukenmachine, voeg melk en boter toe. Pureer met de puls knop kort tot het een gladde puree is. Schep de puree terug in de pan en meng de kervel erdoor. Breng de puree op smaak met zout, peper en wat olijf olie en eventueel wat extra melk.

Schep in een spuitzak.

Houd warm tot uitserveren.

Uitserveren

Dep de biefstukjes droog. Bestrooi met peper en zout.

Verhit de boter in een koekenpan, laat de boter uit bruisen en leg het vlees in de pan. Bak de biefstuk op hoog vuur in 3 minuten goudbruin en draai het vlees om en bak de andere kant ± 2 minuten afhankelijk van de dikte. Het vlees mag rosé zijn.

Haal de biefstukken uit de pan en giet het vet af. Zet deze pan met het aanbaksel weer op het vuur en voeg de gezeefde koffiesaus toe. Voeg nu ook het restant (150) van de room toe en laat nog wat inkoken. Laat de biefstukken rusten onder aluminiumfolie en trancheer het vlees.

Strooi de amandekoffie crunch over het vlees als het al op het bord ligt.

Sprenkel de waterkersolie rond het vlees, spuit toefjes van de erwtenpuree, garneer met een takje waterkers en wat doperwten en voeg wat chutney toe.

PRÉ-DESSERT: Kaasplankje

24 gedroogde vijgen
400 ml port
200 ml rode wijn
2 kruidnagels
2 kaneelstokjes
2 kardemonpeulen
2 steranijs

60 g gezouten boter
1.5 eieren
115 zelfrijzend bakmeel
zakje vanillesuiker
90 g poedersuiker
120 g olijven

150 g pecan noten
75 g suiker
1 el water
½ tl grof zeezout
klontje boter
snufje chilipoeder

175 g Trapisten kaas
175 g Chaumes
175 g jutland blauw

Bereiding portvijgen

Halveer de vijgen en laat ze 1.5 uur weken in de port, rode wijn en specerijen.
Verwarm ze daarna zachtjes voor circa 45 minuten tot ze zwellen en een zachte structuur krijgen.
De port dient nu ook een stroperig karakter te hebben.

Bereiding olijven cake

Smelt de boter.
Klop het ei met de poedersuiker stijf.
Meng dan voorzichtig de gesmolten boter.
Spatel er dan het bakmeel en de vanille suiker doorheen en daarna de olijven.
Bak in een cakeblik op 160°C ongeveer 40 minuten. Check met een saté prikker of het gaar is en als de bovenkant te donker is dek dan af met aluminiumfolie.

Bereiding gekaramelliseerde zout pecan noten

Bekleed een bakplaat met bakpapier.
Doe de suiker en het water in een ruime koekenpan op middelmatig vuur en laat de suiker smelten zonder te roeren, je mag eventueel de pan zachtjes draaien. Zodra de suiker licht begint te kleuren voeg je de pecan noten toe en roer je snel door zodat ze bedekt zijn met de karamel. Voeg nu het zout en een klontje boter toe en roer goed door. Let op de karamel kan snel verbranden. Zodra alles goed gecoat is stort je het mengsel uit op het bakpapier en spreid de noten uit met een vork.
Laat afkoelen.

Uitserveren

Leg op ieder bord een 3 puntjes franse kaas, een plakje olijven cake, pecannoten en de portvijgen.
Eet de kaas in de volgorde Trapisten kaas, Chaumes en Jutland blauw.

17 g eidooier
135 g suiker
140 g boter
1 g zout
5 g bakpoeder
190 g bloem

3 el volle koffiebonen
445 ml volle melk
3.5 eidooiers
105 g suiker
36 g maizena
1,75 bl gelatine
180 ml room

40 g bloem
40 g bruine basterdsuiker
30 g boter
zout

Bereiding Bretons zanddeeg

Klop de boter met de suiker en dooier wit en voeg het zout toe.

Meng het bakpoeder met de bloem en zeef dit.

Meng de gezeefde bloem kort onder het botermengsel tot het deeg net samenkomt.

Verpak het in plasticfolie en laat rusten in de koelkast gedurende een uur.

Verdeel het deeg over 12 bakringen en druk goed aan.

Bak het deeg in de ingevette bakringen gedurende 15 minuten op 170 à 180°C

Bereiding crème Suisse met koffiearoma

Laat de gelatine weken

Verwarm de melk met de koffiebonen en laat gedurende 20 minuten trekken.

Zeef de bonen eruit en gooi die weg.

Kook in een steelpannetje de gezeefde melk met de helft van de suiker.

Klop in een mengkom de dooiers los met de rest van de suiker. Voeg de maizena toe en klop glad.

Giet een beetje van de kokende melk al roerend op dit eimengsel. Giet nu dit mengsel terug bij de kokende melk en laat dit onder goed doorroeren op laag vuur indikken tot het iets dikker als vla is.

Haal de pan van het vuur en los de gelatine op in het warme mengsel.

Zet de pan op koud water en laat al roerend afkoelen.

Klop 200 g room op tot yoghurtdikte en spatel onder de afgekoelde crème patissière met koffiearoma.

Schep in een spuitzak met spuitmondje.

Bereiding craquelin

Knead de boter, suiker, bloem en zout tot homogeen deeg.

Rol het deeg uit tussen 2 vellen bakpapier tot een dikte van 2 mm en plaats even in de vriezer zodat je er makkelijker rondjes uit kan steken.

Zodra het deeg hard is geworden steek je er met een uitsteekring cirkels van 3 cm diameter uit.

Bewaar de cirkels in de koeling.

75 ml water
75 ml melk
60 g boter
3/4 el suiker
2 snufjes zout
90 g bloem
3 eieren

150 ml room
100 g mascarpone
75 g hazelnoot pasta

50 g fijngehakte
hazelnoten
kan koffie

Bereiding soesjes

Breng de melk en het water aan de kook met de boter, zout en suiker.

Wanneer de boter helemaal gesmolten is neem je de pan van het vuur en voeg je alle bloem ineens toe.

Zet de pan terug op het vuur en laat drogen.

Doe het beslag in de kitchenaid met vlinder en laat even draaien terwijl je de eieren één voor één toevoegt tot de juiste dikte is bereikt.

Doe het beslag in een spuitzak met ronde spuitmond en spuit 12 egale toefjes van circa 2 cm diameter op een bakplaat bekleed met bakpapier. Laat voldoende ruimte tussen de porties want het volume zal verdubbelen.

Plaats een schijfje craquelin op elk soesje en bak ze gedurende 20 minuten in een voorverwarmde oven bij 175°C. Houd goed de kleur in de gaten. Open de oven de eerste 15 minuten na het bakken niet.

De soesjes zijn gaar wanneer ze hol klinken wanneer je er op tikt. Laat de soezen volledig afkoelen op een rooster.

Bereiding hazelnootslagroom

Klop alle ingrediënten samen tot een stevige hazelnootslagroom.

Schep in een spuitzak met spuitmond naar keuze.

Uitserveren

Maak een gaatje in de onderkant van de soesjes en spuit die vol met crème Suisse met koffiearoma.

Zet een bodem van Bretoens zanddeeg op een bord en spuit er een mooie toef hazelnootslagroom op.

Schik hier bovenop de gevulde soes

Kleur de hazelnoten even in een droge koekenpan. Hak ze fijn en werk het gerecht af met wat fijngehakte hazelnoten.

Zet een kan koffie en serveer dit erbij.