



Maandmenu Restaurant Canise

Kerst 2025

Amuse

Mini-Tartelette van spinazie met fluweelzachte knolselderijcrème, frisse Granny Smith julienne en pickles, afgewerkt met rogge crumble en venkelzaad.



Voorgerecht

Gerookte schelvis met Panna cotta van rode biet, structuren van komkommer en kruidenolie, afgewerkt met krokante aardappelkaantjes.



Tussengerecht

Heldere consommé van paddenstoel met ravioli gevuld met bospaddenstoel en truffel.



Hoofdgerecht

Duo van kalfslende en sukade, jus van La Trappe, pompoenstructuren met toffee, geglaceerde wortel, aardappeltaart, sjalottencompote en gepofte boekweit.



Dessert

Zachte hangop van volle boerenyoghurt met gekonfijte stoofpeer in kruidige siroop, een levendige sorbet van zwarte bes en een knapperige toets van amandel en kaneel.