



HOTEL DES INDES

THE HAGUE

KERST DINER

24, 25 en 26 december

Champagne

Mousse van eendenlever | diverse krokante structuren

Heilbot | botersaus | kaviaar | flan van pastinaak

Herten filet | gestoofd hert en croûte | wilde paddenstoel | schorseneren | flower sprouts

Vacherin | gekarameliseerde ui | tijm | krokantje van gerookte paprika | verse truffel

Sinaasappel mousse | hazelnoot cake | hazelnoot praline | sinaasappel ijs

€140,- per persoon