



## BEGIN HET KERSTDINER FEESTELIJK MET EEN HEERLIJK GLAS BUBBELS

Clos Amador Brut Cava, Penadès Spanje - glas 7.50  
Bollinger Champagne Brut, Aÿ Frankrijk - glas 13.50

## GENIETEN IN DE BOSSCHE HUISKAMER

Internationaal genieten met regionale kwinkslagen,  
dat is waarvoor wij staan in Brasserie Cé.  
Ingrediënten van de beste leveranciers uit de regio,  
bereid met liefde voor het seizoen en aandacht voor de herkomst.

Wij maken het u graag naar de zin, van 'guilty pleasure' tot aan  
het rekening houden met uw dieetwensen. Deel uw wensen qua smaak en tempo  
en onze medewerkers zullen ervoor zorgen, op Bourgondische wijze.  
Immers, u zit in de 'huiskamer' van 's-Hertogenbosch.

Welkom in onze brasserie...!

Namens ons keukenteam,  
Bourgondisch Genieten



## VOORGERECHTEN

### Hertencarpaccio

Truffelmayonaise - Bospaddenstoel - Rucola - Kastanje

### Rillette van gerookte forel

Gemarineerde rivierkreeftstaart - Kerriemayonaise

### Salade van quinoa

Blue stilton - Macadamianoot - Dadel

## TUSSENGERECHTEN

### Licht gebonden pompoensoep

Kokosroom - Cantharel

### Gebakken kalfszwezerik

Zoete aardappel - Gekarameliseerde witlof - Frangelico saus - (supplement 9.00)

## HOOFDGERECHTEN

### Gebraden fazantfilet

Zuurkool - Stoofpeer - Pompoen - Abrikozensus

### Op de huid gebakken kabeljauwfilet

Brandade - Hazelnoot - Beurre noisette

### Truffelrisotto

Geroosterde wintergroente - Gebakken halloumi

## NAGERECHTEN

### Hemelse chocolade

Verschillende bereidingen van chocolade

### Assortiment kazen

5 soorten van de kaaswagen - Appelstroop - Vijgenbrood - (supplement 7.50)



## KERSTBDINER IN BRASSERIE CÉ

Welkom bij onze kerstdiner, waar we heerlijke gerechten hebben samengesteld om je smaakpapillen te verwennen tijdens de feestelijke kerstdagen.

