

# NY BASEMENT

## KERST MENU

### **Amuses**

#### **Kalf**

Tartaartje van kalf met oester, eidooier en zeekraal

#### **Langoustine**

Gebrande langoustinestaart met bisque, kaviaar, fregola en tomaat

#### **Gekonfijte Aardappel**

Geserveerd met truffel, Parmezaan en bieslook

#### **Eend**

Licht gerookte eendenborst en huisgemaakt bitterballetje van eend

Vergezeld door morilles, eendenlever, pastinaak en een portsaus

#### **Peer**

##### *Pre-dessert*

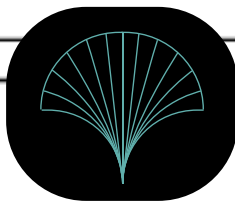
Gepocheerde peer met Glühwein sorbet en walnoot

#### **Panna Cotta**

Witte chocolade en honing panna cotta met Champagnesorbet,

mandarijn en kastanje





# NY BASEMENT

## KERST MENU

### **Amuses**

#### **Veal**

Veal tartare with oyster, egg yolk, and samphire

#### **Langoustine**

Seared langoustine tail with bisque, caviar, fregola, and tomato

#### **Confit Potato**

Served with truffle, Parmesan, and chives

#### **Duck**

Lightly smoked duck breast and homemade duck bitterball,  
Accompanied by morels, foie gras, parsnip, and port sauce

#### **Pear**

#### **Pre-dessert**

Poached pear with Glühwein sorbet and walnut

#### **Panna Cotta**

White chocolate and honey panna cotta with Champagne sorbet,  
mandarin, and chestnut

