

DUKES' NEW YEARS EVE MENU

31 December 2024

Moët & Chandon Grand Vintage 2016 – Champagne, France

&

3 amuse-bouches



"Pomme Moscovite" – Osciètra Caviar Imperial Heritage

2023 Ashbourne 'Sandstone' – Hemel-en-Aarde Valley, South-Africa



Tarbot – mojama van tonijn – prei – yuzu – peterseliewortel

Turbot – mojama de thon – poireau – yuzu – racine de persil

Turbot – Tuna mojama – leek – yuzu – parsley root

2022 Drouhin Montagny 1er cru – Bourgogne, France



Granité van aardbei – gin fizz espuma

Granité de fraises – espuma de gin fizz

Strawberry granita – gin fizz espuma



Médaillon van ree – pastinaak – ganzenlever – zwarte wintertruffel

Médaillon de chevreuil – panais – foie gras d'oie – truffe noire d'hiver

Medallion of venison – parsnip – goose liver – black winter truffle

2020 Avignonesi 'Desiderio' – Toscana, Italy



Nieuwjaarsdessert – framboos – meringue – chocolade

Dessert du Nouvel An – framboise – meringue – chocolat

New Year's Dessert – raspberry – meringue – chocolate

Clos Triguédina 'Black Vintage' – Sud-Ouest, France



Koffie of thee met versnaperingen

Café ou thé et mignardises

Coffee or tea and sweets



Moët & Chandon Brut Impérial – Champagne, France

New Years Eve menu all inclusive - €295/person