

The image shows the interior of a restaurant named Le Barrage. The space is decorated for Christmas with large gold snowflake ornaments hanging from the ceiling and on the walls. The seating consists of curved, brown leather-like booths with small round tables. There are several tables set with glasses, plates, and bottles. The lighting is warm and ambient. The text 'LE BARRAGE' is prominently displayed in large white letters across the center of the image, with 'ALBLASSERDAM' written below it in smaller white letters.

LE BARRAGE

ALBLASSERDAM

Kerstbox Le Barrage

Wat leuk dat u voor onze Kerstbox heeft gekozen.

Wij hopen dat u geniet van dit drie gangen menu en wij op deze manier een stukje van Le Barrage bij u thuis kunnen brengen.

Op de achterkant staat de bereidingswijze. Verwarm de oven goed voor en begin met het brood af te bakken.

Wij wensen u veel plezier met de bereiding en natuurlijk...

**Fijne Kerstdagen en een gezond en smaakvol 2024
namens Team Le Barrage**

LE BARRAGE | DAM 65 | ALBLASSERDAM | WWW.LEBARRAGE.NL | 078 740 0015





Verwarm de oven voor op 220 graden voor het brood. Zet de oven daarna terug naar 190 graden voor het hoofdgerecht.

Amuse

A Tuna tataki

Lollies van licht gegaarde tonijn met sesam en wasabi mayonaise

Voorgerechten (OM SAMEN TE DELEN)

R Rustiek landbrood

Geserveerd met olijfolie en roomboter

- Het brood 15 min op 220 graden in de oven
- Serveer met de bijbehorende bakjes **R**

I Gegrilde avocado

Met feta, gepofte paprika en chimichurri

2 Maikel's Candybar

Chocolade, karamel en eendenlever

Kan eventueel ook na het hoofdgerecht genuttigd worden

3 Aguachile zeeduivel

Met komkommer, jalapeño en granaatappel

- Doe de aguachile in een diep bord en serveer met het bijbehorende bakje **5**

4 Carpaccio met truffelvinagrette

Van Black Angus Beef met rucola

- Verdeel bakje **4** over de carpaccio



Eerste tussengerecht

5 Wildstoof

Met cranberry compote

- Verwarm de wildstoof in een steelpannetje op matig vuur

Tweede tussengerecht

6 Ossentaart bouillon

Met fijngesneden groenten

- Giet het bakje in een pan en breng het tegen het kookpunt aan

Hoofdgerecht

7 Runderhaas (OM SAMEN TE DELEN)

Met rode kool, aardappel gratin, stooferen en rode wijnjus

- Verwijder het plastic van het zwarte bakje en zet voor 15 min in de oven op 190 graden
- Plaats na 7 min de bakjes met rode kool, aardappel gratin en stooferen zonder plastic **7** in de oven voor de laatste 8 min
- Verwarm het zakje jus **7** 10 min in kokend water met het vuur uit

Dessert

8 Guilty pleasure (OM SAMEN TE DELEN)

Guilty Pleasure, cheesecake met passievrucht, mango en rood fruit

