

KERSTMENU

TE VERKRIJGEN OP 25 - 26 - 27 DECEMBER

MENU AAN €62 PER PERSOON

3 kersthapjes

Trio van wildpaté met uienconfituur

Fazant 'Fine Champagne' met warme groenten en amandélkroketten

Kerstbûche

MENU OUDEJAARSVOND 2023-2024

Sprankelende bubbels

Mondgeneugten van de chef

Bekegemse eendenlever met briochebrood en uienconfituur

Soepje van wilde boschampignons

Halve kreeft op de wijze van de chef

Citroensorbet met limoncello

Hertenkalffilet met portosaus

Amandélkroketten en winterse groenten

Chocoladecreatie 2024

Bubbels met vuurwerk om 0u00

menu
met wijnen
en frisdranken
inbegrepen
€ 115/pp
tot 0u00

verplichte reservatie
op rekening
BE55 8538 6150 6744
met vermelding van
naam en adres
aanvang 19.00 u
Voor info: 050 38 73 13

24 December: gesloten

25 en 26 December: open om 10 uur KERSTMENU

31 December: Gesloten, open om 00 uur met live deejay OUDEJAARSMENU

1 Januari: open om 16 uur, nieuwjaarsapéro met oesters



HERFSTSUGGESTIES

Voorgerechten

Carpaccio van rund met truffelmayonnaise	€ 21
Gebakken eendenlever met portosaus, appel, pompoenpuree en hazelnoot	€ 23
Trio van wildpaté met uienconfituur en briochebrood	€ 20
1/2 kreeft 'belle vue'	€ 26
1/2 kreeft in de look	€ 26
Scampi diabolique of curry	€ 17

Hoofdgerechten

Steak Rossini met portosaus, wintergroenten en kroketten	€ 35
Gebakken eendenlever met portosaus, appel, pompoenpuree en hazelnoot	€ 30
Pasta Pancetta met truffel en boschampionns	€ 26
Pasta met truffel en boschampionns vegetarisch	€ 23
Kreeft 'belle vue'	€ 36
Kreeft in de look	€ 36
Scampi diabolique of curry	€ 26
Lotte op wijze van de Chef	€ 32
Ierse Rib Eye (Goodmeat) met saus naar keuze	€ 38
Noordzeetong 'Meunière' ± 500g	€ 36

Wildgerechten

Stoofpotje van hert met wintergroenten en kroketten	€ 28
Fazant "Fine Champagne" met wintergroenten en kroketten	€ 29
Hertenkalffilet met portosaus, wintergroenten en kroketten	€ 34

Suggestiewijnen voor bij het wild

Wit: Mâcon La Roche Vineuze Bourgogne Chardonnay 2020

Rood: Château Moulin Haut Villars Fronsac Bordeaux 2016

Glas: € 10 1/4L: € 14,5 1/2L: € 25 Fles: € 40