



# CHRISTMAS MENU

## AMUSES BOUCHE & CHAMPAGNE

*Truffe de fromage de chèvre*

*Tartare de saumon*

*Croquette au fromage de Bruges*

*Blini au avocat et crevettes grises*

*Toast au tartare de bœuf et wasabi*

\*

*Verre Champagne Autréau Premier Cru*

## ENTRÉE

*Carpaccio de coquilles Saint-Jacques saissonner avec une vinaigrette aux fruit de la passion et crevettes grises d'Ostende*

## SOUP

*Velouté parmentier aux poireaux croustillants*

## PLAT PRINCIPAL

*Filet de chevreuil, sauce bordelaise, gratin dauphinois et légumes de saison.*

## DESSERT

*Panna cotta, poire cuites au vin blanc avec des épices d'hivers, mousse au chocolat blanc et spéculoos maison*

*Petit Fours & Café ou Thé*

€119 / PP  
Boissons  
exclusives

Veillez nous informer si vous avez des restrictions alimentaires ou des exigences végétariennes.

