



MENU DU 24 DECEMBRE

Menu 24 december

AMUSE-BOUCHES • AMUSES

MARBRÉ DE FOIE GRAS À LA TRUFFE

Gel de vieux Madère, condiment de poire
Ganzenlever met truffel, gelei van oude Madeira, perencompote

FILET DE LOTTE RÔTI SUR PEAU

Crevettes grises, émulsion à l'aneth
Op vel gebakken zeeduivelfilet, grijze garnalen, dille-emulsie

BISQUE DE HOMARD

Kreeftenbisque

FILET DE FAON RÔTI

Céleri-rave, butternut, panais, réduction au vin rouge et cranberries
Gebakken hertenfilet, knolselder, butternutpompoe, pastinaak,
reductie van rode wijn en veenbessen

MINI BÛCHE AU CHOCOLAT NOIR

Coeur de griotte et fève tonka, croustillant praliné
Mini-bûche van pure chocoladé, met een hart van zure kers en tonkaboon,
krokante praliné



MENU DU 25 DECEMBRE

Menu 25 december

AMUSE-BOUCHES • AMUSES

CRUDO DE NOIX DE SAINT-JACQUES

*Huil de combava, concombre mariné au citron vert, pickles de kumquat,
mousse de homard et sésame blanc*

*Crudo van sint-jakobsvruchten, combava-olie, met limoen gemarineerde komkommer,
kumquatpickles, kreeftenmousse en wit sesamzaad*

FILET D'OMBLE CHEVALIER POÊLÉ

Chou pointu, sabayon au citron vert

Gebakken filet van arctische zalmforel, spitskool, limoensabayon

RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS

Velouté de champignons des bois

Ravioli met champignons, velouté van bospaddenstoelen

FILET DE BOEUF POÊLÉ

Topinambour, carottes, échalotes, jus nature

Gebakken runderfilet, aardpeer, wortelen, sjalotten, jus natuur

MOUSSE DE CHOCOLAT BLANC À LA VERVEINE

Cœur de cassis, financier aux amandes

Mousse van witte chocolade met verveine, een kern van zwarte bes, amandelgebakje