MENU DU 31 DECEMBRE

Menu 31 december

UNE SÉLECTION D'AMUSE-BOUCHES
Accompagnés de notre apéritif maison
Amuses geserveerd met ons huis aperitief

TATAKI DE BOEUF
Couteaux de mer persillés, crémeux de shiitakés, gel ponzo-yuzu, tuile croustillante de riz noir
Tataki van rundvlees, scheermessen met peterselie, romige shiitakecrème, ponzu-yuzu-gel, krokantje van zwarte rijst
Matsu El Picaro - Espagne - Tempranillo - 2024

COQUILLES SAINT-JACQUES
Caviar "STURIA"
Sint-jakobsvruchten, "Sturia-kaviaar"
Domaine de l'Epineau -Pouilly fumé - Sauvignon Blanc - 2025

RIS DE VEAU, THON ROUGE
Déclinaison de navets
Kalfszwezerik, rode tonijn en variatie van rapen
Domaine Auvigue - Mâcon-Fuissé - Chardonnay - 2022

SORBET

FILET DE FAON POÊLÉ
Salsifis glacés, champigons des bois
Gebakken hertenkalffilet, geglaceerde schorseneren, bospaddenstoelen
Cantele Primitivo - IGT Salento - Italië - 2024

MOUSSE LÉGÈRE À LA VANILLE
Compotée de clémentine, biscuit spéculoos, croustillant de chocolat blanc
Luchtige vanillemousse, compote van clementines, speculoosbiscuit en krokante witte chocolade
Château Penin - Bordeaux - Sauvignon Blanc, Sémillon - 2024