



MENU DU 24 DECEMBRE

Menu 24 december

AMUSE-BOUCHE • AMUSE^{4,5,8}

Sushi, carpaccio de biche, cappuccino de potiron
Sushi, carpaccio van hinde, cappuccino van pompoen

MARBRÉ DE FOIE GRAS

Chutney de poires aux épices
Marbré van ganzenlever, chutney van peer met kruiden

DOS DE BAR^{1,4,7,11}

Rôti sur peau, pickles d'oignons rouge, beurre blanc miso
Op vel gebakken zeebaars, pickels van rode ajuin, blanke boteraus met miso

FILET DE FAON POÊLÉ^{1,7,9}

Coing, salsifis, jus vin rouge
Gebakken hertenkalffilet, kweeper, schorseneren, jus van rode wijn

DESSERT^{1,3,7}

Chocolat fourré aux fruits rouges, meringue, glace noisette
Gevulde chocolade met rood fruit, meringue, ijs van hazelnoten



MENU DU 25 DECEMBRE

Menu 25 december

AMUSE-BOUCHE • AMUSE

Tartare de bar et huîtres, bouchées de foie gras, cappuccino champignons des bois
Tartaar van zeebaars en oester, bouchée van ganzenlever,
cappuccino van boschampignons

ST-JACQUES SNACKÉES

Céleri, jus de veau
St.-Jakobsvruchten, selder, kalfsjus

RAVIOLE DE LANGOUSTINE

Bouillon de foie gras
Ravioli met langoustine, bouillon van ganzenlever

FILET DE BOEUF

Girolles, échalotes, carottes, butternut, pomme de terre ratte au beurre
Rundsteak, girolles, sjalot, wortelen, ratte aardappelen in de boter

DESSERT

Entremets ananas, coco, glace coco, coulis d'ananas
Taartje met ananas en kokosnoot, ijs van kokosnoot, coulis van ananas



MENU DU 31 DECEMBRE

Menu 31 december

AMUSE-BOUCHE • AMUSE^{4,5,8}

Sushi, carpaccio de biche, capuccino de potiron
Sushi, carpaccio van hinde, capuccino van pompoen

MARBRÉ DE FOIE GRAS

Chutney de poires aux épices
Marbré van ganzenlever, chutney van peer met kruiden

FILET DE SOLE FARCIE^{1,3,4,7}

Poulpe, beurre blanc yuzu
Gevulde zeetongfilet, octopus, blanke botersaus met yuzu

COQUILLES SAINT-JACQUES^{1,2,7}

Ris de veau, jus nature
Sint-jakobsvrucht, kalfszwezerik, jus natuur

BISQUE DE HOMARD

Bisque van kreeft

FILET DE FAON POÊLÉ^{1,7,9}

Coing, salsifs, jus vin rouge
Gebakken hertenkalffilet, kweepeer, schorseneren, jus van rode wijn

DESSERT^{1,3,7}

Brunoise d'ananas, vanille, mousse coco, crumble chocolat-choco, gelée d'ananas, sorbet passion
Ananasblokjes, vanille, mousse van kokosnoot, crumble van chocolade-kokosnoot, gelei van ananas,
sorbet van passievrucht